

## Mit cabTool®: Rückverfolgung nach EU-VO 178 / 2002

**Eschweiler. (12.04. / ts) Anfang 2005 gingen entscheidende Artikel der EU-Verordnung 178/2002 in Kraft. Ein wichtiges Thema, mit dem sich auch das Bäckerhandwerk auseinandersetzen muss, ist die «Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen bis zum fertigen Endprodukt innerhalb eines Produktionsprozesses». Der nachfolgende Bericht aus dem Hause ToolBox Software erläutert mögliche Konsequenzen für das Bäckereihandwerk und zeigt Lösungsmöglichkeiten am Beispiel des Produktionsmanagementsystems cabTool® auf.**

Die EU definiert den Begriff «Rückverfolgbarkeit» wie folgt: «Rückverfolgbarkeit ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen» (1).

Weiterhin legt die EU den Prozess in Artikel 18 der Verordnung 178 / 2002 folgendermaßen fest:

1. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (...) ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
2. Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der Sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff (...) erhalten haben. Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können (2).
3. (...)
4. (...)

Skandale in der Vergangenheit (Dioxin, Nitrofen etc.) haben die EU Kommissionen lange beschäftigt. Um der Lebensmittelüberwachung ein neues Instrument an die Hand zu geben, wurde 2002 die EU-Verordnung 178 / 2002 veröffentlicht. Seitdem ist es erklärtes Ziel, europäische Verbraucher durch ein hohes Maß an Transparenz vor Schaden zu bewahren. Aber auch der Wirtschaft soll dieses Instrument dienlich sein. So ermöglicht es zum Beispiel bei Rückrufaktionen, durch Dokumentationen den genauen Produktionsablauf zu rekonstruieren. Vor allem in wichtigen Haftungsfragen bietet sich hier ein entscheidender Vorteil für Verbraucher und Wirtschaft.

### Produktions- und Vertriebskette in der Bäckerei

Was bedeutet dies nun konkret für die Backbranche? Hierzu hilft die Betrachtung des kompletten Prozesses zur Herstellung von Brot und Backwaren. Startpunkt ist die Herstellung von Saatgut. Die komplette Produktions- und Vertriebskette könnte wie folgt aussehen:

- q Hersteller von Saatgut
- q Saatguthandel
- q Landwirt
- q Agrarhandel
- q Mühlen
- q Backgrundstoff- und Backmittelhersteller
- q Bäckereigroßhandel und Direktvermarkter
- q Bäcker
- u Verbraucher

Dabei wichtig für Bäckereiunternehmer: der Unterschied zwischen Endverbraucher und Wiederverkäufer.

Die EU-Verordnung verlangt von jedem Marktteilnehmer, dass er die jeweils vor- und nachgelagerte Stufe dokumentiert. Die «nachgelagerte Stufe» ist bei Bäckereiunternehmen jedoch vielfach der Endverbraucher. Da es nicht zumutbar ist, jeden Konsumenten zu erfassen, hat die EU im Fall der

Produktabgabe an Endverbraucher eine Ausnahme zugelassen -- Unternehmen müssen «nur» die vorgelagerte Stufe erfassen und dokumentieren. Dies ist allerdings die einzige Ausnahme. Beim Verkauf an Wiederverkäufer muss auch die nachgelagerte Stufe dokumentiert werden.

Jeder Bäcker muss wissen, von welchem Lieferanten er wann welchen Rohstoff erhalten hat, welches Produkt er daraus wann produziert und wann er es welchem Wiederverkäufer verkauft hat. Lieferant, Zeitpunkt der Lieferung und Produktbezeichnung mit Spezifikationen muss der Bäcker erfassen und dokumentieren.

Der Gesetzgeber wird künftig einzelne Fälle auf Verhältnismäßigkeit prüfen müssen. Es macht wenig Sinn, Dokumentationen über ein frisches Brötchen anzulegen und aufzubewahren, welches nachts noch Mehl war und am Morgen schon verzehrt wird. Auch die konkrete Anwendung der EU-Verordnung beim Befüllen von Siloanlagen mit den gleichen Rohstoffen scheint unverhältnismäßig. Ein ständiges Reinigen der kompletten Anlagen kann allein aus ökonomischer Sicht nicht im Sinne der EU-Verordnung sein -- wäre aus heutiger Sicht aber unabdingbar, um jede Charge zurückzuverfolgen.

Wie der Produktions- und Vertriebsprozess transparent und nachvollziehbar dokumentiert wird, ist demnach von Fall zu Fall festzulegen. Eine erste Handlungsanweisung der EU bietet hier die Möglichkeit der Unterstützung. Diese liegt zum aktuellen Zeitpunkt nur in Englisch vor und ist unter folgender Internetadresse als Download verfügbar:

[http://www.europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://www.europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

## Internationale Lebensmittel-Standards im Überblick

Möchten sich Bäckerei-Unternehmen neben der EU-Richtlinie zur Rückverfolgbarkeit auch nach weiteren internationalen Lebensmittel-Standards zertifizieren, müssen die Kriterien der folgenden Standards erfüllt sein. Hier reichen die Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit noch weiter als in der EU-Richtlinie definiert.

- IFS (International Food Standard): Den IFS entwickelte der deutsche Einzelhandel Anfang 2003 zur Beurteilung von Eigenmarken-Produzenten. Seit Anfang 2004 ist auch der französische Einzelhandelsverband dem IFS



angeschlossen. Für eine hohe Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette müssen Lieferanten grundsätzlich folgende vier KO-Kriterien zwecks Zertifizierung nach dem International Food Standard erfüllen: HACCP-Analyse; Organisationsleitung; Rückverfolgbarkeit; Korrekturmaßnahmen.

- BRC (British Retail Consortium) Global Standard Food: Der Lebensmittel-Standard der britischen Handelsvereinigung BRC, der mehr als 90 Prozent des britischen Groß- und Einzelhandels angehören, umfasst

Richtlinien zur Erfüllung von HACCP, ein dokumentiertes und effektives Qualitätsmanagement sowie die Kontrolle und Transparenz innerhalb der Produktion von Lebensmitteln.

- FPA-SAFE-Standard (Food Products Association / Supplier Audits for Food Excellence): Von der Interessenvertretung der amerikanischen Lebensmittelproduzenten FPA entwickelt, ist der FPA-SAFE-Standard ein freiwilliges, industrieunabhängiges Programm für Lieferanten-Audits zur Schaffung von Effizienz und Transparenz innerhalb der Produktion. Individuell angepasst erfolgt eine flexible und firmennahe Auditierung des jeweiligen Lebensmittelproduzenten.

## Die Rückverfolgung mit cabTool®

Der Einsatz des Produktionsmanagement-Systems cabTool® sichert die Erfüllung der genannten Lebensmittel-Standards in Bezug auf die Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit und Transparenz innerhalb des Produktionsprozesses.

Die Identifizierung von Produktlosen ist möglich, ebenso kann deren Beziehung zu Chargen, Rohstoffen, Verpackungen und Verarbeitungs- und Vertriebsprotokollen offen gelegt werden. Sämtliche Wege des hergestellten Produkts, von der Rohstoffanlieferung über die Verarbeitung bis hin zur Auslieferung, werden detailliert aufgezeichnet und können jeder Zeit abgerufen werden.

**ToolBox**  
Software GmbH

## Daten bilden die Grundlage für effiziente Rückverfolgung

ToolBox Software beschäftigt sich bereits seit 2002 mit diesem Thema. So bietet das Produktionsmanagementsystems cabTool® pünktlich zum Inkrafttreten der EU- Verordnung Möglichkeiten der Rückverfolgbarkeit.

Vorteilhaft für die Erfüllung der EU-Anforderungen ist die Tatsache, dass die Logik von cabTool® auf dem Prinzip der Rückwärtsrechnung erfolgt. Alle relevanten Daten werden basierend auf dem Termin, wann die frischen Backwaren beim Kunden oder in der Filiale sein müssen, erhoben und erfasst.

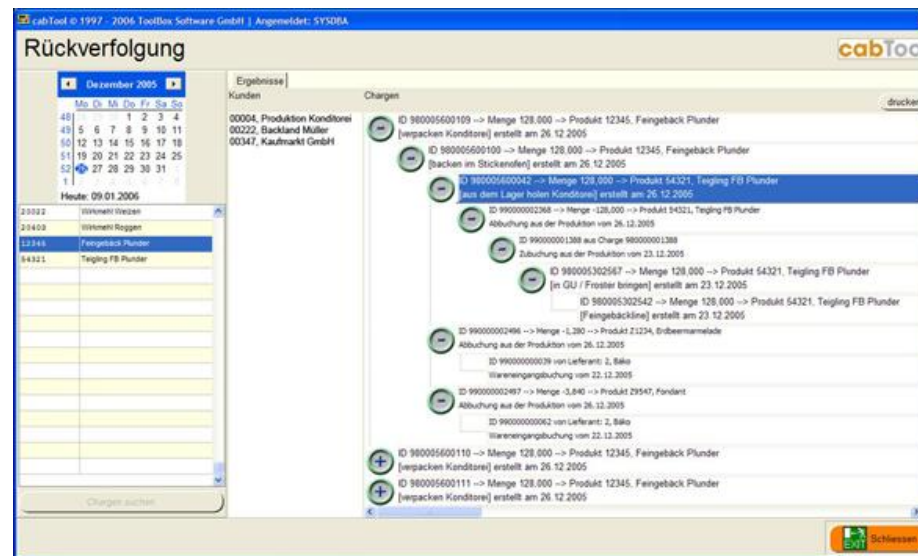
Für jedes einzelne Produkt wird minutiös der Produktionsweg zurückverfolgt. Am Anfang der Kette steht das Rohstofflager und der Verwiegungsprozess.

Neben reinen Produktionsdaten (z.B.: Wie lange steht ein Brötchen auf Gare?) erfasst cabTool® Mitarbeiter sowie alle Maschinen und Anlagen. Am Ende ist die komplette Backstubenproduktion in Bits und Bytes zerlegt.

Während des kompletten Produktionsprozesses kann jede einzelne Charge verfolgt werden. Außerdem gibt es zu jeder Charge Zusatzinformationen, die genaue Auskünfte über Inhaltsstoffe oder die verbrauchten Rohstoffe geben.



cabTool® basiert auf dem Prinzip der Rückwärtsrechnung



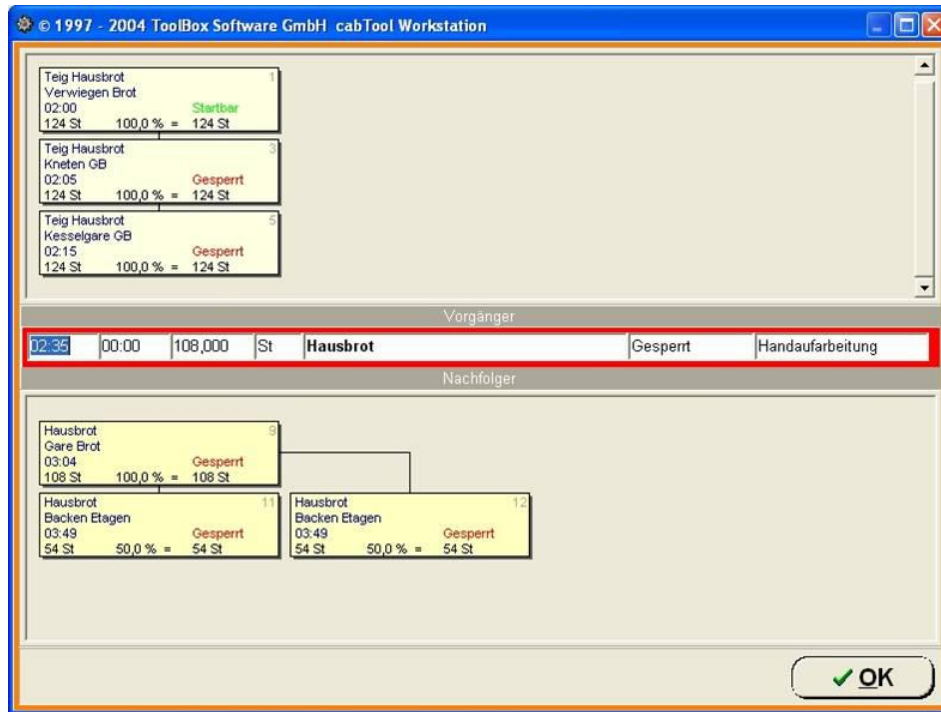
Betriebe können präzise nachvollziehen, Wann welche Ware aus welcher Charge von welchem Mitarbeiter in welchem Ofen gebacken wurde.

## Beispiel: Vom Hausbrot zurück zu den Rohstoffen

«Wann wurde dieses Brot aus welcher Teigcharge von welchem Mitarbeiter in welchem Ofen gebacken»? So könnte die Frage eines Kontrolleurs lauten. In unserem Beispiel handelt es sich um ein spezielles Hausbrot, welches aus folgenden Zutaten besteht: Kesselsauer, Roggenmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Jodsalz, Wasser, Eis, Hefe und Brotgranulat.

Die Dokumentation bei cabTool® beginnt beim Verwiegen der Rohstoffe, welche um 23:00 Uhr startet. Die Rückverfolgung begrenzen wir in diesem Beispiel auf Mehl und Salz. Der Verwiegungsprozess dauert fünf Minuten. Dabei kommt das Mehl aus einem bestimmten Silo. Die Befüllung des Silos fand einige Tage zuvor statt. Mehllieferant und -qualität sowie Menge und Zeitpunkt der Anlieferung sind erfasst.

Auch das Jodsalz aus der Kleinkomponentenanlage ist dokumentiert. Es wurde im Sack angeliefert. Dieser war gemäß der Loskennzeichnungsverordnung mit einem EAN-Code gekennzeichnet und ist sowohl beim Wareneingang als auch



Verwiegen, Kneten, Kesselgare: Die cabTool-Workstation lässt keine Fragen offen, wie es um die Produktion eines bestimmten Artikels steht.

beim Abfüllen in die Kleinkomponentenanlage mittels eines Barcode-Lesegeräts eingescannt worden. Der 128-Bit EAN-Code enthält nicht nur Produkt- und Lieferantendaten, sondern auch das Herstellerdatum, den Abbau-Ort und den Großhändler. Der Knetprozess wird um 23:05 Uhr in Gang gesetzt.

Ist der Knetprozess um 23:15 beendet, druckt der Mitarbeiter ein Barcodelabel aus und befestigt es am Knetkessel. Um 23:30 Uhr erreicht der Kessel die Handaufarbeitung. Hier scannt der verantwortliche Mitarbeiter das Barcodelabel kurz ein und befestigt nach 25 Minuten einen neuen Barcode am Gärwagen. Alternativ zu den Barcodelabeln können auch elektronische Transponder verwendet werden. Nach einer Garzeit von 45 Minuten erhält der Mitarbeiter am Ofen auf seinem Display die Nachricht, dass eine Charge «Hausbrot» zum Backen bereit ist. Er holt den Wagen aus der Gare und schiebt das letzte Brot um 0:47 Uhr in den Etagenofen. Diesen Vorgang bestätigt er auf «seinem»

Touch-Industrie-PC. Auf diesem PC hat sich der Mitarbeiter vor Bestätigung des Vorgangs mit seinem persönlichen Chip oder der Chipkarte angemeldet. Ein Transponder-Lesegerät registriert die relevanten Mitarbeiterdaten inklusive der aktuellen Zeiten.

Da alle Daten zentral abgespeichert werden, ist die Frage des Kontrolleurs nun problemlos zu beantworten.

### Maximale technische Unterstützung

Die Spezialisten von ToolBox Software sind stets darauf bedacht, modernste technischen Möglichkeiten in sinnvolle Produkte für Bäckereiunternehmen umzusetzen. Neben der Software, die für alle Mitarbeiter in der Backstube intuitiv und schnell zu erlernen wie zu bedienen sein muss, legen die Spezialisten vor allem Wert auf die Auswahl professioneller Hardwarekomponenten. Die Anforderungen sind hoch, herrschen in Bäckereien doch eher ungewöhnliche Verhältnisse für Computer und Hardwarezubehör. Hitze und Mehlstaub machen herkömmlichen Produkten schnell zu schaffen. Sowohl Touch-Industrie-PCs als auch Handheld und Labelprinter werden umfangreichen Tests unterzogen, bevor sie in den Backbetrieb kommen.

### Ein Blick in die Zukunft

Beschäftigt man sich intensiver mit den EU-Plänen, dann steht die nächste Kontrollstufe bereits ins Haus. Seit Oktober 2004 gibt es die Verordnung 1935/2004, die sich mit Materialien und Gegenständen beschäftigt, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen. Die nächsten Fragen der Kontrolleure könnten ab dem 27. Oktober 2006 -- Inkrafttreten der EU-Verordnung



Ist der Knetprozess beendet, druckt der Mitarbeiter ein Barcodelabel aus und befestigt es am Knetkessel.

1935/2005 -- wie folgt lauten: «Mit welchem Ofen wurde wann und von welchem Mitarbeiter und mit welchen Zutaten dieses Brot gebacken»? Absatz 1 des Artikel 17 der EU-VO 1935/2004 lautet:

1. Die Rückverfolgbarkeit der Materialien und Gegenstände muss auf sämtlichen Stufen gewährleistet sein, um Kontrollen, den Rückruf fehlerhafter Produkte, die Unterrichtung der Verbraucher und die Feststellung der Haftung zu erleichtern.
2. Die Unternehmer müssen unter gebührender Berücksichtigung der technologischen Machbarkeit über Systeme und Verfahren verfügen, mit denen ermittelt werden kann, von welchem Unternehmen und an welches Unternehmen die unter diese Verordnung und die dazugehörigen Durchführungsbestimmungen fallenden Materialien oder Gegenstände sowie gegebenenfalls die für deren Herstellung verwendeten Stoffe oder Erzeugnisse bezogen oder geliefert wurden. Diese Angaben sind der zuständigen Behörde auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.
3. (...)

Wie erwähnt, werden bei cabTool® alle Ressourcen einer Bäckerei digital erfasst. So ist ToolBox Software bestens auf die kommende Verordnung vorbereitet; erfüllt die sich daraus ergebenden Anforderungen bereits jetzt.

## Anhang: Anlaufstellen, Quellenangaben

- Details zu cabTool® gibt es im Internet unter <http://www.cabTool.de>
- Gerne nennen Ihnen die Spezialisten von ToolBox Software Referenzen oder stehen persönlich zwecks Beratung zur Verfügung.
- Auf Wunsch schickt Ihnen ToolBox Software eine Kopie der zitierten EU-VO sowie der empfohlenen Handlungsanweisungen zu.

Quelle Seite 1, Absatz 2(1): Verordnung EG Nr 178/2002 -- Artikel 3, Abs. 15  
Quelle Seite 1, Absatz 3(2): Verordnung EG Nr 178/2002 -- Artikel 18, Abs. 1-4

Weiterführende, Hersteller-unabhängige Lektüre zu Lebensmittel-Standards im Allgemeinen und dem IFS 4 im Besonderen finden Interessenten unter

<http://www.food-care.info> -- <http://www.brc.org.uk> -- <http://www.fpa-safe.org>

Weitere Informationen zu Produkten von ToolBox Software erhalten Sie unter folgender Adresse::



ToolBox Software GmbH  
Cäcilienstraße 10  
DE-52249 Eschweiler

Telefon +49(0)2403/9966-0  
Telefax +49(0)2403/9966-70

E-Mail: [info@toolbox-software.de](mailto:info@toolbox-software.de)  
Home: <http://www.toolbox-software.de>

Hinweis: Dieser Artikel dient nur Ihrer persönlichen Information. Sein Nachdruck, auch auszugsweise, bedarf der ausdrücklichen Genehmigung der ToolBox Software GmbH und ist nur mit Quellenangabe gestattet.

Ende des Artikels