

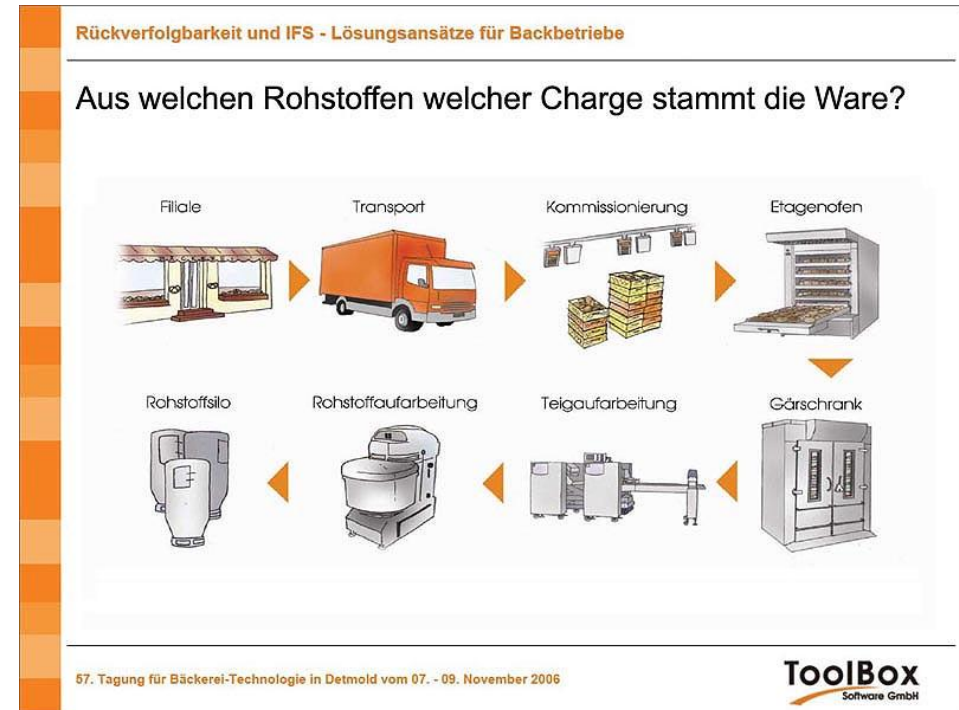
Rückverfolgbarkeit: bietet Vorteile für Verbraucher und Wirtschaft

Detmold. (10.11. / ts) «Hygiene und Produktsicherheit» hieß ein Schwerpunkt der 57. Tagung für Bäckerei-Technologie, die die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) vom 07. bis 09. November auf dem Detmolder Schützenberg veranstaltete. Wie in vielen Jahren zuvor, so war auch diese Tagung gut besucht und behandelte insgesamt ein breites Spektrum an Themen.

Bei der inhaltlichen Gestaltung des Schwerpunkts «Hygiene und Produktsicherheit» legte Referent Sascha Egner aus Eschweiler die Betonung auf «Rückverfolgbarkeit und IFS -- Lösungsansätze für Backbetriebe».

Anfang 2005 waren entscheidende Artikel der EU-Verordnung 178/2002 in Kraft getreten. Ein wichtiges Thema, das auch das Bäckerhandwerk betrifft, ist die «Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen bis zum fertigen Endprodukt innerhalb eines Produktionsprozesses». Der Vortrag Egners anlässlich der Bäckerei-Technologie-Tagung erläuterte die möglichen Konsequenzen für das Bäckereihandwerk und zeigt am Beispiel des Produktionsmanagementsystems cabTool® Lösungsmöglichkeiten auf.

Skandale in der Vergangenheit, wie etwa um Dioxin oder Nitrofen, haben die EU Kommission lange beschäftigt. Um der Lebensmittelüberwachung ein neues Instrument an die Hand zu geben, hat der europäische Gesetzgeber 2002 die EU-Verordnung 178/2002 veröffentlicht. Seitdem ist es erklärtes Ziel, europäische Verbraucher durch ein hohes Maß an Transparenz vor Schaden zu bewahren. Doch auch der Wirtschaft soll dieses Instrument dienlich sein. So



Vor allem in wichtigen Haftungsfragen bietet eine transparente und nachvollziehbare Dokumentation von Produktions- und Vertriebsprozessen entscheidende Vorteile.

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.

Die EU-Verordnung verlangt von jedem Teilnehmer, dass die jeweils vor- und nachgelagerte Stufe dokumentiert wird. Die «nachgelagerte Stufe» ist beim Bäckereiunternehmen vielfach der Endverbraucher. Da es nicht zumutbar ist,

jeden Konsumenten zu erfassen, hat die EU im Fall der Produktabgabe an der Endverbraucher eine Ausnahme zugelassen -- es muss «nur» die vorgelagerte Stufe erfasst und dokumentiert werden.

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 müssen erfasst und dokumentiert werden.

Der Gesetzgeber wird in Zukunft einzelne Fälle auf Verhältnismäßigkeit zu prüfen haben. Es macht wenig Sinn, Dokumentationen über ein frisches Brötchen anzulegen und aufzubewahren, welches nachts noch Mehl war und bereits am gleichen Morgen 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 Sinn der EU-Verordnung sein, wäre aber aus heutiger Sicht unabdingbar, um jede Charge rückverfolgen zu können.

Wie der Produktions- und Vertriebsprozess transparent und nachvollziehbar dokumentiert wird, ist demnach von Fall zu Fall festzulegen. Eine erste

Info: cabTool® -- Produktionsmanagement für Backbetriebe

cabTool® steht für computer-aided-baking und ist das erste ganzheitliche und unabhängige Produktionsmanagement-System für Backbetriebe, das den gesamten Material- und Informationsfluss von der Rohstoffaufarbeitung bis zur Auslieferung abdeckt. cabTool® entspricht allen Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit der EU Richtlinien 178 / 2002 und 1831 / 2003 sowie der internationalen Lebensmittelstandards IFS, BRC und FPA-SAFE-Standard. Mit Hilfe der Rückwärtsrechnung erfasst cabTool® umfangreiche Produktionsabläufe, ermöglicht optimale Produktionswege und deckt Ressourcen- Engpässe auf. Das System ist über Touch-Industrie-PCs einfach und intuitiv zu bedienen. Produktions- und Kostentransparenz, Produktionsdatenverwaltung und Protokollierung der Produktionsschritte sowie Simulationen steigern die Effizienz der Produktion jedes Backbetriebes.

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

Der Einsatz des Produktionsmanagement-Systems cabTool® von Toolbox Software aus Eschweiler sichert die Erfüllung dieser Lebensmittel-Standards in Bezug auf die Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit und Transparenz innerhalb des Produktionsprozesses. Die Identifizierung von Produktlosen wird ermöglicht,

Am Beispiel des Produktionsmanagementsystems cabTool® zeigte der Spezialist aus Eschweiler bei Aachen Lösungsmöglichkeiten für Backbetriebe auf.

Rückverfolgbarkeit und IFS - Lösungsansätze für Backbetriebe

Aus welchen Rohstoffen welcher Charge stammt die Ware?

cabTool © 1997 - 2006 Toolbox Software GmbH | Anmelden: SYDBA

Rückverfolgung

Kunden: 00004, Produktions Konditorei, 00222, Backland Mütter, 00347, Kaufmarkt GmbH

Chargen:

- ID 980005600109 -> Menge 128,000 -> Produkt: 12345, Feingebäck Plunder [verpackten Konditorei] erstellt am 28.12.2005
- ID 980005600110 -> Menge 128,000 -> Produkt: 12345, Feingebäck Plunder [verpackten Konditorei] erstellt am 28.12.2005
- ID 980005600242 -> Menge 128,000 -> Produkt: 54321, Teigling FB Plunder [aus dem Lager holen Konditorei] erstellt am 26.12.2005
- ID 990000002350 -> Menge 128,000 -> Produkt: 54321, Teigling FB Plunder [Abbuchung aus der Produktion von 26.12.2005]
- ID 990000001300 -> Menge 128,000 -> Produkt: 54321, Teigling FB Plunder [Abbuchung von der Produktion von 23.12.2005]
- ID 980005600257 -> Menge 128,000 -> Produkt: 54321, Teigling FB Plunder [in GU / Freier leiniger] erstellt am 23.12.2005
- ID 980005600242 -> Menge 128,000 -> Produkt: 54321, Teigling FB Plunder [Feingebäckklase] erstellt am 23.12.2005
- ID 990000002190 -> Menge 1,220 -> Produkt: 11234, Bräunemaisle [Abbuchung aus der Produktion von 26.12.2005]
- ID 990000000330 -> Menge 1,220 -> Produkt: 11234, Bräunemaisle [Abbuchung von der Produktion von 26.12.2005]
- ID 990000002497 -> Menge 3,840 -> Produkt: 09547, Fondant [Abbuchung aus der Produktion von 26.12.2005]
- ID 990000000052 -> Menge 1,220 -> Produkt: 11234, Bräunemaisle [Abbuchung von der Produktion von 26.12.2005]
- ID 980005600110 -> Menge 128,000 -> Produkt: 12345, Feingebäck Plunder [verpackten Konditorei] erstellt am 28.12.2005
- ID 980005600111 -> Menge 128,000 -> Produkt: 12345, Feingebäck Plunder [verpackten Konditorei] erstellt am 28.12.2005

57. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold vom 07. - 09. November 2006

ToolBox Software GmbH

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.

Beschäftigt man sich intensiver mit den EU-Plänen, so steht die nächste Kontrollstufe bereits ins Haus. Seit dem 24. Oktober 2004 gibt es die Verordnung 1935/2004, die sich mit den Materialien und Gegenständen



«Rückverfolgbarkeit und IFS -- Lösungsansätze für Backbetriebe» -- so lautete das Thema von Sascha Egner im Rahmen der 57. Tagung für Bäckerei-Technologie.

beschäftigt, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen. Die nächsten Fragen der Kontrolleure seit dem 27. Oktober dieses Jahres (Inkrafttreten der EU-Verordnung 1935/2005) können lauten: «Mit welchem Ofen wurde wann und von welchem Mitarbeiter und mit welchen Zutaten dieses Brot gebacken?»

Weitere Informationen zum Produktionsmanagement für Backbetriebe erhalten Sie unter folgender Adresse:

ToolBox
Software GmbH

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
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