

3 Standards

SYLVIA SCHLÜTER

3.1 System- und Produktnormen

Im Folgenden werden die bekanntesten Standards aus dem Lebensmittelsektor alphabetisch aufgeführt. Dabei geht es in erster Linie um eine Kurzdarstellung dieser Standards, um einen Überblick zu liefern. Aufgrund der Vielzahl der möglichen Standards ist eine vollzählige und erschöpfende Darstellung nicht möglich. Auch die Lebensmittelbranche weist noch Besonderheiten auf, die hier nicht dargestellt werden können. Dennoch wird auch dieses Kapitel den aktuellen Entwicklungen regelmäßig angepasst.

Generell gibt es mehrere Möglichkeiten Standards oder Systeme voneinander zu unterscheiden:

1. Nach der **Ausrichtung der Anforderungen** (System- oder Produktnorm); dies äußert sich z. B. in der Grundlage der Akkreditierungsnorm, d. h. der Norm, die zugrunde liegt, um die Kompetenz von Zertifizierungsgesellschaften für den jeweiligen Standard zu prüfen. Im Fall der Systemnorm liegt die DIN EN ISO 45012 zugrunde. Im Fall der Produktnorm die DIN EN ISO 45011.
2. Nach der **Anwendungstiefe** (horizontaler oder vertikaler Standard); das bedeutet, ob die Vor- und folgenden Stufen eines Unternehmens im Standard Berücksichtigung finden. Typische Beispiele von horizontalen, d.h. auf eine Stufe anwendbaren Standards, sind GlobalGAP (Landwirtschaft) und International Food Standard (Verarbeitung). Typische Beispiele für vertikale Standards sind Qualität & Sicherheit (QS) oder Certus.
3. Nach der **Anwendungsbreite** (regional, national oder international). Regionale Standards (z. B. Bio aus Baden-Württemberg) dienen mehr der Vermarktung von Regionen als der tatsächlichen Standardisierung, d. h. der Vereinbarung von Forderungen zur Definition eines gemeinsamen Niveaus. Regionale Programme werden daher hier nicht vorgestellt. Nationale Standards sind in der Regel vertikale Standards, da sie auf dem Warenfluss aufbauen. Internationale Standards konzentrieren sich auf eine Branche. Dieses Niveau wird dann auch auf andere Länder als Lieferanten konformer Produkte übertragen.

Bei der Kurzdarstellung der folgenden Standards wird diese Charakterisierung immer mit angegeben. Zunächst eine Übersicht der z. Zt. in der Lebensmittelwirtschaft gängigen Standards:

Kurzdarstellung von Standards

Ausrichtung der Anforderungen

Anwendungstiefe

Anwendungsbreite

Tab. 3.1-1 Übersicht der z. Zt. in der Lebensmittelwirtschaft gängigen Standards

Standard/Version	Systemträger	Homepage
GlobalG.A.P.	Food PLUS GmbH	www.gobalgap.org
BRC Global Food Standard (Version 5)	British Retail consortium (UK)	www.brc.org.uk
International Food Standard (Version 5)	HDE Trade Services	www.ifs-online.de
IFS Logistic Standard (Version 1)	HDE Trade Services	www.ifs-online.de
ISO 22000 (Version 1)	International Standardisation Organisation	www.iso.ch
Qualität & Sicherheit (Q&S)	Q&S GmbH	www.q-s.info

3.2 GLOBALGAP

Privatwirtschaftlich organisiert

GLOBALGAP ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Es handelt sich hierbei um einen international anwendbaren horizontalen Standard für die landwirtschaftliche Ebene.

Ziele GLOBALGAP

Der GLOBALGAP Standard wurde in erster Linie entwickelt, um das Vertrauen der Verbraucher in die landwirtschaftliche Erzeugung von Nahrungsmitteln zu erhalten. Erreicht werden soll dieses durch die Verminderung umweltschädlicher Einflüsse durch die Landwirtschaft, die Reduzierung des Einsatzes von Medikamenten und chemischen Pflanzenschutzmitteln und die Umsetzung von Maßnahmen für die Sicherheit und Gesundheit von Mensch und Tier.

Gute Agrarpraxis

GLOBALGAP dient als praktisches Handbuch für eine gute Agrarpraxis (G.A.P.) überall in der Welt. Die Basis ist eine gleichberechtigte Partnerschaft von landwirtschaftlichen Produzenten und Händlern, die effiziente Zertifizierungsstandards und –verfahren etablieren wollen.

Dokumentation

Die umfassende Dokumentation des Systems ist in fünf Hauptbereiche gegliedert, die jeweils aus einer Reihe ergänzender Teile bestehen. Die Benutzer können relevante Teilbereiche auswählen, um ein maßgeschneidertes, benutzerfreundliches Handbuch zusammenzustellen. Die Dokumentenauswahl informiert Benutzer über alle relevanten Schritte des GLOBALGAP Zertifizierungsprozesses:

- die Systemvorschriften, in Form der **General Regulations (GR)**,
- die globalen G.A.P. Anforderungen, in Form von **Control Points and Compliance Criteria (CPCC)**,
- die Kontrolldokumente, in Form von **Checklists (CL)**
- die nationalen G.A.P. Anforderungen, in Form von **Approved National Interpretation Guidelines**
- die Harmonisierungsdokumente, in Form einer **Benchmarking-Cross Reference Checklist (BMCL)** und andere Richtlinien.

Dokumentationsstruktur

Inhaltlich umfassen die Dokumente bereits alle relevanten Bereiche der landwirtschaftlichen Erzeugung (siehe Abb. 3.1-1).

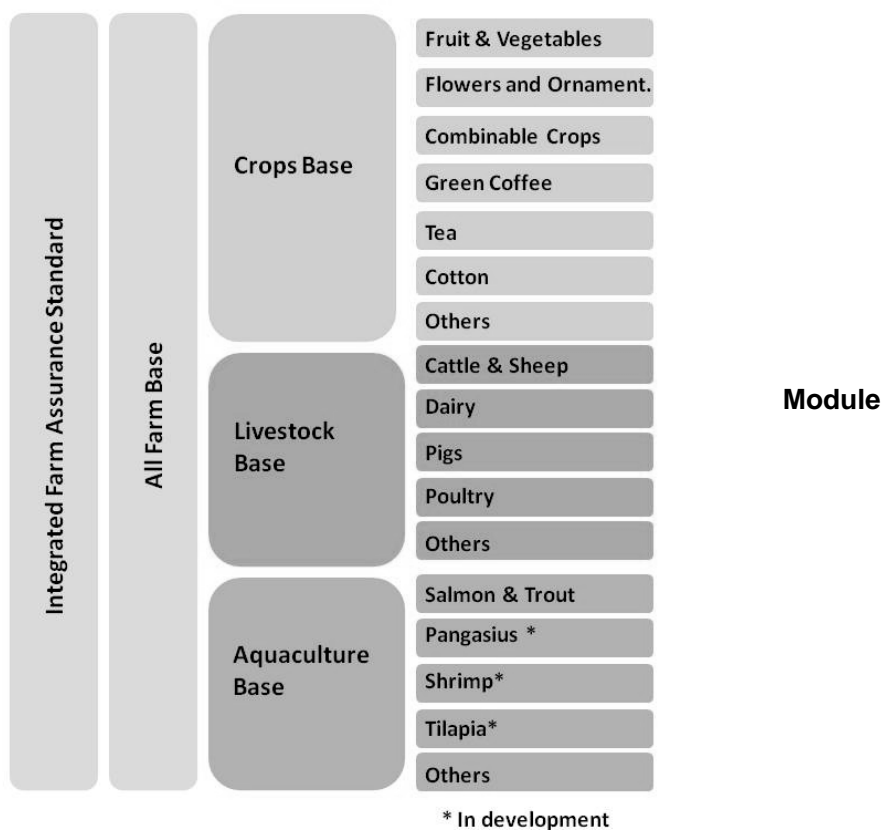


Abb. 3.1-1: Landwirtschaftliche Module GLOBALGAP

3.3 BRC Global Food Standard

Das British Retail Consortium (BRC) ist eine Vereinigung der englischen Händler (www.brc.org.uk). Die Version 5 dieses Standards vom August 2007 ist ab Januar 2008 einzige gültige Zertifizierungsgrundlage. Es handelt sich hierbei um einen international anwendbaren

BRC Global Food

horizontalen Standard für die Verarbeitungsebene. Dieser Standard umfasst folgende Kapitel:

1. HACCP-System
2. Qualitätsmanagement-System
3. Einrichtungsstandards des Unternehmens
4. Produktbeherrschung
5. Prozessbeherrschung
6. Personal.

Einbezug HACCP, QM und GHP

Wie daraus ersichtlich wird, beschränkt sich der Standard nicht nur auf HACCP, sondern umfasst auch Teile des QM-Systems sowie die gute Herstellungspraxis (GHP). Der Standard bezieht sich ausdrücklich auf die Grundsätze des Codex Alimentarius.

Annäherung BRC Food und IFS Food

Durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) ist der BRC Global Food anerkannt und mit dem IFS Food vergleichbar. Dennoch ist auch heute noch keine Austauschbarkeit gegeben. Dies liegt an einem unterschiedlichen Rechtsverständnis zwischen UK und Deutschland. Die Verteidigung von fehlerhaften Produkten vor Gericht muss auch der inverkehrbringende Händler in Großbritannien durchführen. Diese Absicherung wird zurzeit noch nicht im IFS Food gesehen. Möglicherweise wird die Umsetzung der Version 5 des IFS Food die Anerkennung erleichtern. Tesco hat bereits hierbei mitgewirkt.

3.4 International Food Standard Food (IFS Food)

Druck von außen und Effizienz

Immer stärkere Anforderungen der Verbraucher, die zunehmende Gefahr von Schadenersatzansprüchen sowie die Globalisierung der Warenströme haben den Einzelhandel veranlasst einen einheitlichen Lebensmittelsicherheitsstandard zu erstellen. Außerdem wurde nach einer Lösung gesucht, den hohen Zeitaufwand durch eine Vielzahl von Audits sowohl bei Lieferanten als auch beim Handel zu senken.

Entwicklung IFS Food

Er wurde 2002 in die Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände (BDH) e. V. eingebracht und dort vom gesamten deutschen Handel anerkannt. Der Handelsverband des deutschen Einzelhandels (HDE) hat im Januar 2004 mit dem französischen Handel die Version 4 veröffentlicht. In den Jahren 2005 und 2006 wurde diese Version mit Franzosen, Italienern und weiteren interessierten Kreisen überarbeitet. Im September 2007 wurde daher die fünfte Version auf den Markt gebracht. Es handelt sich hierbei um einen international anwendbaren horizontalen Standard für die Verarbeitungsebene.

[Lesen Sie mehr in "Managementsysteme in der Lebensmittelwirtschaft"](#)