

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Rolf Henning  
August-Schanz-Str. 21A, 60433 Frankfurt am Main  
T +49 (0)69-954 24-170, F +49 (0)69-954 24-296  
rh@dgq.de, www.dgq.de

---

**DGQ-Seminar frisch auf den Tisch:  
Hygienemanagement gegen Gammelkäse und Gammelfleisch**

**Frankfurt am Main, 5. August 2008 - Schon wieder ein Lebensmittelskandal. Diesmal vergammelter Käse. Nicht nur die Verbraucher müssen geschützt werden, auch für die Lebensmittelhersteller steht viel auf dem Spiel. Deshalb unterstützt die Deutsche Gesellschaft für Qualität (DGQ) ein gesetzliches Hygienemanagement sowie technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung unterschiedlicher Arten der Verbrauchergefährdung. In ihrem neuen Seminar „HACCP und Hygienemanagement“ haben die Teilnehmer kürzlich in Frankfurt gelernt, geeignete Schutzmaßnahmen gegenüber potentiellen Hygienerisiken innerhalb der Lebensmittelkette anzuwenden.**

Betroffen ist die gesamte Kette vom Primärerzeuger über den Verarbeitungsbetrieb bis hin zu Händlern und Gaststätten. Sie alle müssen vorbeugende Maßnahmen ergreifen, um die Gefährdung der Verbraucher durch Lebensmittel aktiv zu vermeiden und im Schadensfall hierüber ausreichend Nachweise liefern zu können. Den Schwerpunkt des DGQ-Seminars bildete eine praktische HACCP Analyse mit konkreten Beispielaufgaben. Das Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept (HACCP, Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Berücksichtigt wurden ebenso die Anforderungen diverser Standards wie International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) oder die international gültige Norm ISO 22000. Auch gesetzliche Forderungen zum Verbraucherschutz und die geänderten Gesetze zur Erhöhung der Transparenz bei Produkten und Lebensmittelindustrie waren Bestandteile des Seminars. Zentrale Aufgabe war „der Aufbau eines Lebensmittelsicherheitskonzeptes“ und die praktische Integration von HACCP in ein bestehendes Managementsystem.

Die Teilnehmer entwarfen einen HACCP-Plan für eine Konditorei und die Küche eines Krankenhauses, jeweils mit Angabe und Darstellung der Prozesse und des Arbeitsflusses. „Jeder Bürger ist auch Verbraucher“ meinte Eduard M. Singer. Denn der Geschäftsführer des Frankfurter Veranstaltungshotels „Best Western Premier IB Hotel Friedberger Warte“ bot den Teilnehmern an, sich ein Urteil über die Umsetzung der zuvor theoretisch behandelten Anforderungen an eine sichere Lebensmittelverarbeitung in der Praxis zu bilden. Hier wurde deutlich, dass tatsächliche Gefährdungen durch praktische Maßnahmen an der richtigen Stelle wirksam unterbunden werden können: die Teilnehmer trafen auf eine „geradezu mustergültige Gestaltung und Ausstattung der Hotelküche“.

Praktische Übungen und Diskussionen in der Gruppe haben bei Ruth Ragna Axen, GELITA AG, das Verständnis dafür vertieft, etwa die Beispielvorgabe an das eigene Unternehmen anzupassen. Auch das zur Verfügung gestellte DIN-Taschenbuch 280 „Lebensmittelhygiene“ mit den wichtigsten Normen und Gesetzen bildete eine wertvolle Unterstützung. Für Silke Kling von der SIG

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Rolf Henning  
August-Schanz-Str. 21A, 60433 Frankfurt am Main  
T +49 (0)69-954 24-170, F +49 (0)69-954 24-296  
rh@dgq.de, www.dgq.de

---

Combibloc Systems GmbH war die Veranstaltung rundum gelungen und sehr interessant. Die drei Tage waren sehr gut investiert, meinte Bernhard Schwarz von Rudolf Wild GmbH & Co. KG. Und für Klaus Benner von der Evonik Degussa GmbH bestand das Seminar aus einer sehr guten Kombination aus Theorie und Praxis.

---

Die **Deutsche Gesellschaft für Qualität** ist eine der führenden Organisation in Deutschland für die Qualifizierung und Zertifizierung von Fachleuten in den Feldern Qualitäts- und Umweltmanagement sowie Arbeitssicherheit. Mit mehr als 7000 Mitgliedern und 63 Regionalkreisen bundesweit fördert sie Spitzenleistungen im Wettbewerb vor Ort. Die DGQ Weiterbildung GmbH qualifiziert jährlich mehrere Tausend Teilnehmer zu Beauftragten, Managern und Auditoren im Qualitäts- und Umweltmanagement sowie in der Arbeitssicherheit. Die DGQ Beratung GmbH ist Problemlöser bei allen qualitätsorientierten Managementaufgaben rund um Managementsysteme, Prozesseffizienz und Business Excellence. Über ihre Tochterorganisation, die FQS Forschungsgemeinschaft Qualität e.V., fördert die DGQ F&E-Projekte im Qualitätsmanagement. Der DGQ angegliedert ist die Initiative Ludwig-Erhard-Preis (ILEP), Auszeichnung für Spitzenleistungen im Wettbewerb. Mit dem Excellence Barometer (ExBa) erstellt die DGQ gemeinsam mit forum! Marktforschung GmbH, Mainz, die jährliche Benchmarkstudie zur Leistungsfähigkeit der deutschen Wirtschaft.