

Anleitung zur Erstellung von Notfallplänen

Eine schnelle und effektive Kommunikation ist im Notfall von entscheidender Bedeutung. Daher ist es wichtig, dass Sie mit allen Lieferanten und mit allen Großabnehmern Notfall-Telefonnummern austauschen.

Unsichere - also mikrobiologisch, chemisch oder physikalisch verunreinigte - Lebensmittel stellen einen Notfall dar.

Bei dieser Art von Notfällen sind drei Szenarien zu unterscheiden, die auch alle zusammen eintreten können:

1. die unsicheren Lebensmittel befinden sich noch im Betrieb
2. die unsicheren Lebensmittel befinden sich bei Großabnehmern, wurden aber noch nicht an Endverbraucher abgegeben
3. die unsicheren Lebensmittel befinden sich bereits bei den Endverbrauchern

1. Unsichere Lebensmittel im Betrieb

Die Informationspflicht beschränkt sich in diesem Fall auf die internen Verantwortlichen.

Folgende Maßnahmen sind zu ergreifen:

- unsichere Lebensmittelcharge sperren
- Fehler identifizieren
- entscheiden, ob die Charge komplett oder teilweise verworfen wird
- Ursachen identifizieren
- Korrekturmaßnahmen einleiten, dokumentieren und deren Wirksamkeit überprüfen

2. Unsichere Lebensmittel bei Großabnehmern

Für diesen Fall ist eine Telefonliste mit den Notfallnummern sämtlicher Großabnehmer erforderlich:

- sofortige Information der betroffenen Großabnehmer
- zurückholen der unsicheren Lebensmittel
- Ursachen identifizieren
- Korrekturmaßnahmen einleiten, dokumentieren und deren Wirksamkeit überprüfen

3. Unsichere Lebensmittel bei Endverbrauchern

Nach der EU-Verordnung 178/2002 sind Sie verpflichtet, bereits bei einem Verdacht auf unsichere Lebensmittel:

- die Überwachungsbehörden zu informieren
- ggfs. die Verbraucher zu informieren (nach Absprache mit den Behörden)
- Ursachen identifizieren
- Korrekturmaßnahmen einleiten, dokumentieren und deren Wirksamkeit überprüfen