

## Anleitung zur Rückverfolgbarkeit von Produkten

### 1. Zweck

In der VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 werden allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und einzuführende Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vorgegeben. Unter anderem wird die Einführung eines Systems zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln vorgeschrieben. Artikel 18 dieser Verordnung gibt vor, wie so ein System auszusehen hat:

- Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen
- Jede Lieferung von Lebensmitteln und somit auch jeder Lieferant muss eindeutig identifizierbar sein
- Es muss feststellbar sein, an welche Kunden die hergestellten Erzeugnisse geliefert wurden
- Die Lebensmittel sind so zu kennzeichnen, dass sie eindeutig zu identifizieren sind, so dass eine Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist

Diese Informationen sind den Überwachungsbehörden jederzeit auf Verlangen innerhalb von 2 Stunden zur Verfügung zu stellen.

Diese Anleitung zeigt mehrere alternative Verfahrensweisen auf. Es muss festgelegt und dokumentiert werden, welche Verfahren im Betrieb angewandt werden.

### 2. Verfahrensschritte zur Rückverfolgung

#### 2.1. Kennzeichnung des Wareneingangs

Sämtliche Produkte des Wareneingangs (WE) einschließlich der Primärverpackungen (Verpackungen, die direkt mit den Lebensmittel in Berührung kommen, z. B. Folienbeutel) erhalten eine WE-Charge. Mögliche Kennzeichnungen sind beispielsweise:

- KW/T (Beispiel: 03/2, dritte Kalenderwoche zweiter Tag Dienstag)
- JTTT (Beispiel: 8032, 32 Tag im Jahr 2008, 1. Februar 2008)
- 250/8 (Beispiel: Laufende Nummer 250 im Jahr 2008)
- 01.02.08 bzw. 08-02-01 (Wareneingangsdatum)
- Evtl. zusätzlich die Lieferantencharge berücksichtigen, z. B. bei Gewürzen

Die vergebene WE-Charge wird auf den Gebinden und auf dem Lieferschein dokumentiert.

#### 2.2. Kennzeichnung des Warenausgangs

Die Produkte müssen eine eindeutige Kennzeichnung aufweisen. Dies kann über eine Charge, das Produktionsdatum oder ggfs. das MHD erfolgen.

Halbfertigwaren - z. B. Brät oder Teig oder Filets usw. - müssen ebenfalls eine Kennzeichnung aufweisen. Hier könnte die spätere Charge gewählt werden.

Der Warenausgang muss vollständig dokumentiert sein. Dies gilt ausdrücklich auch für die Belieferung eigener Filialen.

### 2.3. Zuordnung der verarbeiteten Waren

Das zur Produktion eingesetzte Material und die Zutaten können unterschiedlich genau und aufwendig bestimmt werden:

- **Zeitliche Eingrenzung** (ungenau)  
Wird das in der Produktion eingesetzte frische Material - z. B. Fleisch oder Fisch - regelmäßig innerhalb von 2 bis 3 Tagen vollständig verarbeitet, so kann eine unaufwendige Zuordnung zwischen Produktionsdatum und Lieferdatum hergestellt werden
- **Chargen-Protokoll** (als Minimum empfohlen)  
Über Zutaten, bei denen eine enge Zuordnung zwischen Lieferdatum und Verarbeitungsdatum nicht möglich ist, wird Protokoll geführt. Dazu wird in einem Chargen-Protokoll das Anbruchdatum einer neuen Charge eingetragen (siehe Beispiel)
- **Chargenerfassung in Rezepturen/ Laufzettel** (aufwendig)  
Das Material und die Zutaten werden bei der Produktion den Produkt-Chargen zugeordnet. Hierzu wird auf der Kopie der Rezeptur bei den Zutaten die entsprechende WE-Charge eingetragen. Die so ausgefüllten Rezepturen/ Laufzettel werden abgelegt und dienen dem Nachweis des Wareneinsatzes

### 2.4. Identifikation der belieferten Kunden

Es liegt im Verantwortungsbereich des Lebensmittelunternehmers, wie genau die Eingrenzung der Kunden, die Produkte einer bestimmten Charge erhalten haben, erfolgen soll.

- **Zeitliche Abgrenzung** (ungenau)  
Eine Eingrenzung der möglichen Kunden kann über das Auslieferungsdatum eines Produkts erfolgen. Das wäre z. B. vom Produktionstag der reklamierten Fertigware bis zum Verkauf der folgenden Produktionscharge - evtl. noch mit einem Sicherheitsaufschlag von wenigen Tagen. Bei dem Verfahren nach Auslieferungsdatum ist bei einer Rückholaktion aufgrund der Ungenauigkeit des Verfahrens eine größere Menge an Produkten zurückzuholen
- **Chargen-Protokoll** (als Minimum empfohlen)  
Werden für die Auslieferung neue Produkt-Chargen angebrochen, ist dies im Chargen-Protokoll zu dokumentieren. (siehe Beispiel)
- **Lieferscheine mit Chargenangaben** (aufwendig)  
Am genauesten und aufwendigsten ist eine Rückverfolgung und somit die Eingrenzung der betroffenen Kunden, wenn auf den Lieferscheinen die Chargen der jeweiligen Produkte angegeben werden. Dies erfordert in der Regel ein geeignetes Warenwirtschaftsprogramm

### 3. Ablauf der Rückverfolgung

#### 3.1. Warenausgangsseite

Ein Kunde reklamiert ein bestimmtes Produkt:

- Welche weiteren Kunden haben diese Ware noch erhalten?
- Auslieferungszeitraum der Charge bestimmen
- Kunden mit Hilfe der Lieferscheine aus dem Zeitraum identifizieren.
- Welche Waren sind in diesem Produkt verarbeitet worden?  
(der abgelegte Laufzettel enthält die eingesetzten Materialien und Zutaten)

#### 3.2. Wareneingangsseite

Ein Material oder eine Zutat weist einen Mangel auf:

- In welchen Produkten ist diese Ware verarbeitet worden?
- Kontrolle der Laufzettel vom Wareneingang der betroffenen Ware bis zum Wechsel der Charge auf Folgelieferung
- Sperrung des evtl. noch vorhandenen Materials
- Welche Kunden haben daraus gefertigte Produkte erhalten?
- Auslieferungszeitraum der Charge bestimmen und Kunden mit Hilfe der Lieferscheine aus dem Zeitraum identifizieren.