

# Einführung einer Food Safety Culture unter Berücksichtigung der Vorgaben der DIN EN ISO 22000:2018

Bachelorarbeit von Anne - Kristin Schmidt – Matrikel 2017

Gutachter Prof. Dr. Jan-Hendrik Paduch

Gutachter Praxispartner: Dipl. Ing. Gundula Bjick, KÖHRA – Frische GmbH

## Food Safety Culture (FSC) (dt. Lebensmittelsicherheitskultur)

= umfasst die geteilten Normen und Werte, die die Haltung und das Verhalten in Bezug auf Lebensmittelsicherheit (LMS) innerhalb der ganzen Organisation beeinflussen  
(Vgl. Jespersen/Robach 2018, S. 9)

- Vereinen gemeinsamer Denk- und Handlungsmuster, die die Sicherheit des Verbrauchers gewährleisten
- Reaktion & Aktion aller Unternehmensmitglieder in lebensmittelsicherheitsrelevanten Situationen

## Statusermittlung der Food Safety Culture in der KÖHRA – Frische GmbH

- mithilfe einer Mitarbeiterbefragung in Form eines Fragebogens
- Befragung der Produktionsmitarbeiter
- bestehend aus zwei Teilen
  - Teil 1: Ermittlung Kenntnisstand zum Begriff „Lebensmittelsicherheit“ & Aspekte, die die LMS im Unternehmen beeinflussen
  - Teil 2: Bewertung der Kommunikation untereinander, gegenseitiges Hinweisen auf Fehler
- Gesamtpunktzahl: 20 Punkte

## Die 5 Dimensionen der Food Safety Culture:

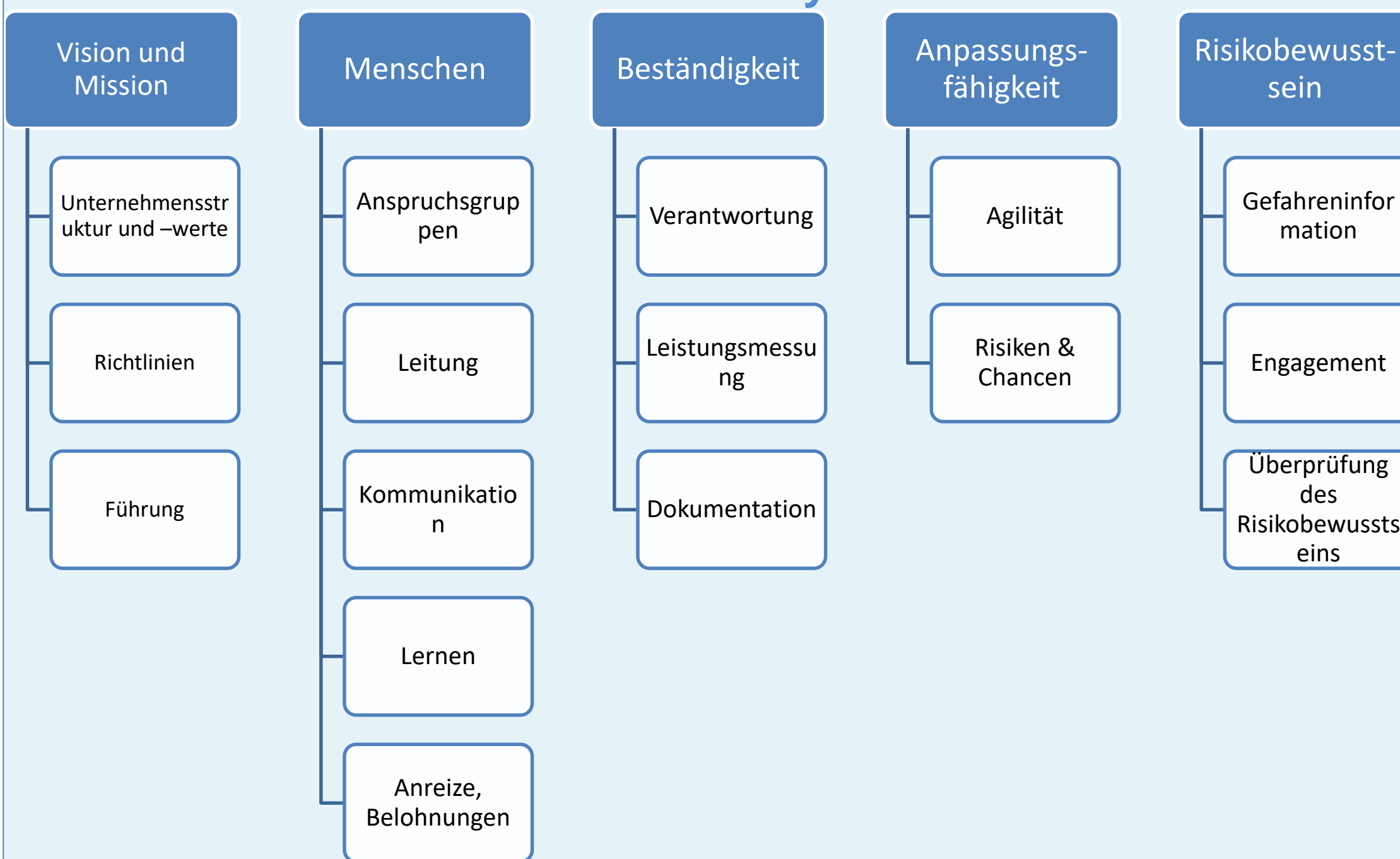


Abb 1: Die fünf Dimensionen der Lebensmittelsicherheitskultur gemäß der GFSI 2018 Quelle: Jespersen/Robach 2018

## Ergebnis:

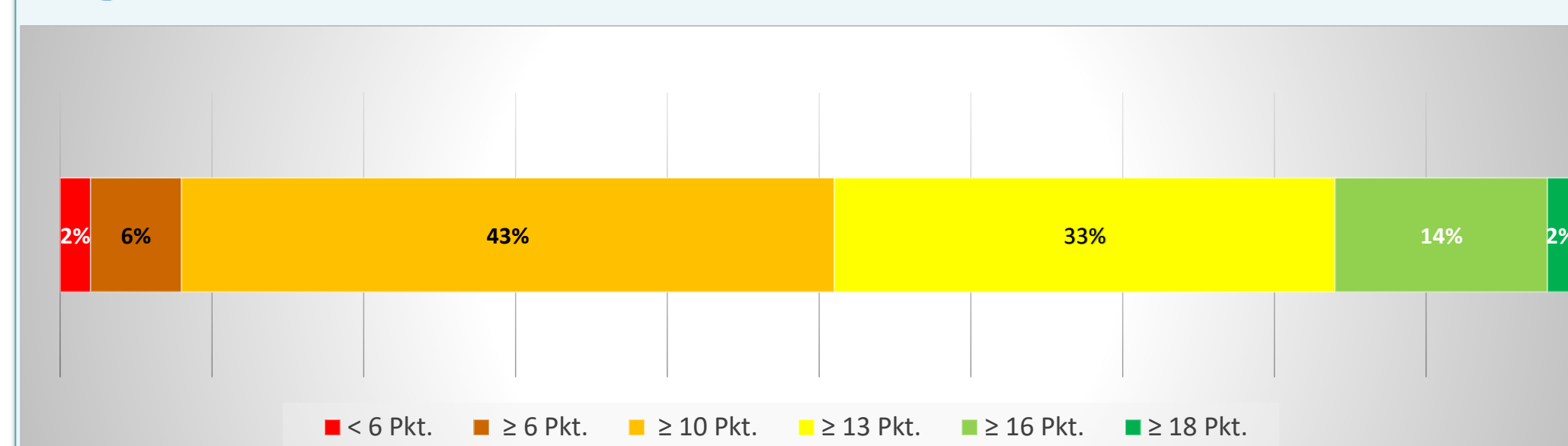


Abbildung 2: Ergebnis der Mitarbeiterbefragung April 2020 – eigene Abbildung

## Handlungsempfehlungen zum Ausbau der FSC in der KÖHRA – Frische GmbH

- Präsenzsteigerung der Thematik „Lebensmittelsicherheit“
  - Informationsmonitore
  - Einbau in Schulungen mit anschließender Wirksamkeitskontrolle
  - LMS-Trainings
- Abbau sprachlicher Barrieren
  - Piktogramme
  - Bebilderte Arbeitsanweisungen
- Bewusstseinssteigerung/Verantwortungsbewusstsein
  - Einbau in internen Audits
  - Kommunikation
  - Vertrauliches Meldesystem (geheimer „Briefkasten“)

## Ergebnis nach erneuter Schulung der Mitarbeiter

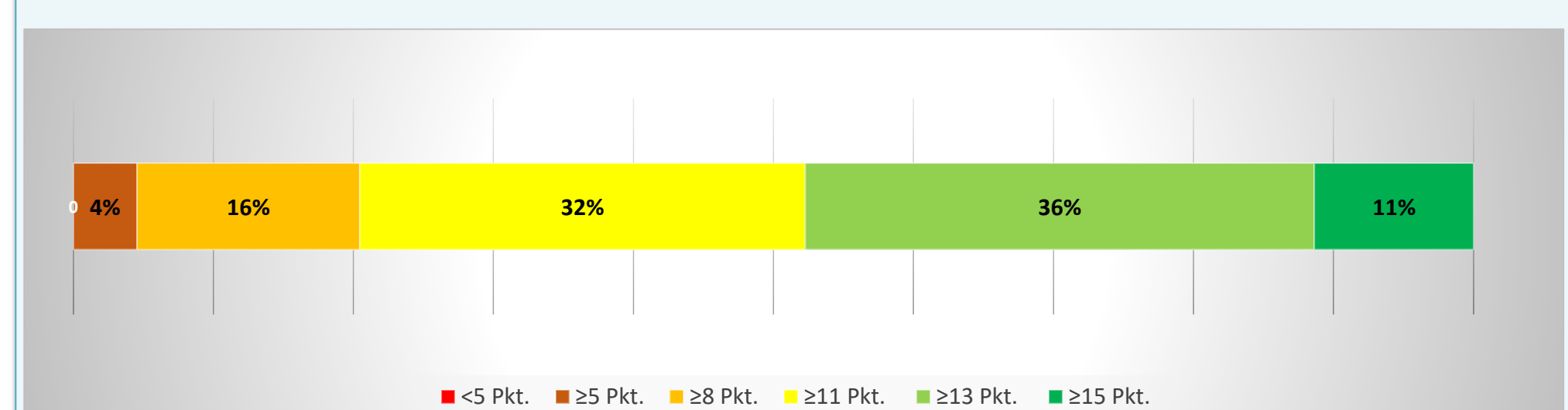


Abbildung 3: Ergebnis Wirksamkeitskontrolle nach erfolgter Schulung – eigene Abbildung

Wichtige Bausteine der FSC	Bedingen
Unternehmenspolitik/Unternehmensziele	Identifikation und Zugehörigkeit
Kommunikation	Fördert Verständnis für Lebensmittelsicherheit
Kennzahlen	Zur Leistungsmessung und fortlaufenden Verbesserung
Schulungsprogramme	Kompetenzausbau der Mitarbeiter sowie der Führungskräfte
Vertrauliches Meldesystem Meldepflicht	Verantwortungsbewusstsein der Mitarbeiter zur Meldung von Fehlverhalten

