

Kursnummer: DLBEWWQME02	Kursname: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz	Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Course Duration: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>In allen Branchen bilden rechtliche Vorschriften die Grundlage für das unternehmerische Handeln. Doch die Einhaltung von Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen scheint den Akteuren nicht zu reichen. Denn neben den verbindlichen Vorgaben aus den jeweiligen Rechtsgrundlagen fordert der Markt weitere Bestätigungen. Ein wesentlicher Grund für die Einforderung von Zertifikaten scheint die gegenseitige Absicherung beim Geschäftsabschluss zu sein. Und einige Zertifikate werden sogar als Voraussetzung genutzt, um überhaupt in Geschäftsverhandlungen treten zu können, wie die anerkannten Lebensmittelstandards zeigen. Zertifizierung bedeutet Begutachtung durch einen unabhängigen Dritten. Umgangssprachlich wird der Begriff „Zertifizierung“ häufig mit dem Schlagwort „Überprüfung“ erklärt. Bei der Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle der Privatwirtschaft ist darauf zu achten, dass für die gewünschte Thematik eine Akkreditierung vorliegt. Akkreditierung kann mit einer Zulassung verglichen werden. Die Deutsche Akkreditierungsgesellschaft (DAkKS) überprüft und überwacht die Tätigkeiten der Zertifizierungsstelle und schreitet ggf. bei unlauteren Geschäftsgebaren ein. Bei einer akkreditierten Zertifizierungsstelle hat man eine gewisse Sicherheit, dass diese Stelle für die ausgewiesenen Aktivitäten zugelassen ist und im Weiteren fortlaufend überprüft wird. Die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkKS) benennt u. a. Zertifizierungsstellen für Managementsysteme. Auch für die Auswahl eines Labors ist der Nachweis einer Akkreditierung relevant. Neben Zertifikaten werden im Rahmen von Geschäftsabschlüssen Konformitätsbestätigungen abgefragt, die in einem Streit- bzw. Haftungsfall als belastbare Zusage herangezogen werden können, um ggf. Ansprüche geltend zu machen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass Zertifikate quasi als „Zugangsberechtigung“ zur Angebotsabgabe eingestuft werden. Darüber hinaus kann ein Zertifikat Bestandteil eines Vertrags sein und damit die Einhaltung bestimmter Vereinbarungen ergänzen. Zertifizierungen richten sich nach einer Bemessungsgrundlage aus, welche Bewertungskriterien beinhalten. Als Bemessungsgrundlage kann die Internationale Norm ISO 9001 mit dem Titel „Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen“ herangezogen werden, welche für alle Branchen anwendbar ist. Spezifische Branchenzertifizierungen werden beispielsweise durch den DEHOGA zur Klassifizierung von Hotels durchgeführt. Weiterhin bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Zertifizierungen, wie z. B. „JOB&FIT“, an, womit die Betriebsverpflegung aus Sicht bestimmter Ernährungskriterien kontrolliert wird. Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Verschiedene Labels werden unter www.label-online.de erklärt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern. 		

- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen

- 1.1 Verknüpfung von Wechselwirkungen im prozessorientierten Ansatz
- 1.2 Kundenorientierung, -anforderungen, -zufriedenheit
- 1.3 Lenkungen von Dokumenten und Aufzeichnungen
- 1.4 Erfüllung gesetzlicher und behördlicher Anforderungen
- 1.5 Bereitstellung und Management von Ressourcen
- 1.6 Planung und Entwicklung von Produktrealisierungen

2. Qualitätsmanagementsysteme - Begriffe

- 2.1 Qualitätspolitik und Qualitätsziele
- 2.2 Zertifizierung und Notifizierung
- 2.3 Akkreditierung und Auditierung
- 2.4 Validierung, Monitoring, Verifizierung
- 2.5 Kalibrierung, Eichung, Justierung
- 2.6 Rückverfolgbarkeit, Rückstellmuster (bzw. Rückstellproben), Rückruf

3. Siegel und Labels als Informationssysteme und Managementinstrumente

- 3.1 Gütezeichen für definierte Qualitätskriterien
- 3.2 Produktlabel als Hinweis für eine bestimmte Qualität
- 3.3 Umwelt- und Regionalzeichen als Zeichen für Nachhaltigkeit
- 3.4 Prüfzeichen als Bestätigung für gesetzliche Anforderungen
- 3.5 Test-Labels als Nachweis über durchgeführte Untersuchungen
- 3.6 Managementlabels als Information über Unternehmensstrategien

4. Überblick anerkannter Lebensmittelstandards und Normen

- 4.1 ISO 9001:2015 Qualitätsmanagementsysteme

4.2 ISO 14001:2015 Umweltmanagementsysteme

4.3 DIN EN ISO 22000:2005 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit

4.4 ISO 31000:2009 Risikomanagement

4.5 IFS Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln

4.6 BRC Global Standard for Food Safety

5. Themen und Inhalte für Prüfprogramme

5.1 Fairtrade und UTZ (Angaben über ressourcenschonenden Anbau)

5.2 Bio-Siegel (EG-Öko-Verordnung) und EU-Bio-Logo

5.3 Europäisches V-Label (Fleischfreie Lebensmittel)

5.4 Kennzeichnung regionaler Lebensmittel

5.5 Auslobungen zum Thema Geschmack mit „Clean Label“ (= sauberes Etikett)

5.6 Bewertungen im Bereich kontrollierter Tierschutz

Literatur:

- DIN EN ISO 9001:2015-11 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen
- DIN EN ISO 14001:2015-11 Umweltmanagementsysteme – Anforderungen mit Anleitung zur Anwendung
- DIN EN ISO 22000:2005-11 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette
- ISO 31000:2009-11 Risikomanagement - Allgemeine Anleitung zu den Grundsätzen und zur Implementierung eines Risikomanagements
- IFS (International Featured Standards) Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, Version 6, April 2014.
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety, Issue 7 UK, January 2015
- Codex Alimentarius RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- DS 3027E Dansk Standard, 2. Version 1998 Food safety according to HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002.
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011.
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017.
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005.
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Prüfungszugangsvoraussetzung:

- Kursabhängig: Begleitende Online-Lernkontrolle (max. 15 Minuten je Lektion, bestanden / nicht bestanden)
- Kursevaluation

Prüfungsleistung:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110

Selbstüberprüfung (in Std.): 20

Tutorien (in Std.): 20

Wir verwenden Cookies, um Dir den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Wenn Du auf dieser Website weitersurfst, stimmst du damit der Cookie-Nutzung zu.