

## GEFAHRENANALYSE UND PRAXISLEITFÄDEN FÜR FRANZÖSISCHE KLEINUNTERNEHMEN UND HANDWERKSBETRIEBE IM LEBENSMITTELSEKTOR

Ein ausgezeichnetes Beispiel für die Anpassung einer möglicherweise sehr komplizierten Lebensmittelhygiene/ -verarbeitungsnorm an die Bedürfnisse von kleinen französischen (Familien-) Unternehmen im Lebensmittelsektor

Der Kunde wird zunehmend kritischer was die hygienischen Bedingungen in den Geschäften, in denen er einkauft, und den Restaurants, in denen er speist, betrifft. Unabhängig von der Größe des Unternehmens ist ein hoher Hygienestandard im Lebensmittelbereich ausschlaggebend. Strenge Kontrollen finden, besonders seit der BSE-Krise, in ganz Europa statt. Als Nummer eins der lebensmittelexportierenden Länder hat Frankreich ein umfassendes Kontrollnetz mit regelmäßigen Inspektionen durch Spezialisten, die den hohen Hygienestandard überwachen. Die großen Lebensmittelunternehmen betreiben umfassende Systeme zur Hygienekontrolle und ihre Bemühungen werden genau veröffentlicht. Aber auch für die für Frankreich typischen Lebensmittelverarbeiter, die Einfamilienbetriebe, sind diese strengen Kontrollen erforderlich und werden somit auch durchgeführt. Diese Überprüfungen finden bei Metzgern, Bäckern, Restaurants usw. statt. In diesem Sektor sind in 290 000 Betrieben mehr als eine Million Beschäftigte tätig, viel mehr als in Großunternehmen.

Lange Zeit gab es keine dem Handwerk und den KMU angepassten Methoden oder Leitfäden zu Hygienrisiken. Der französische Lebensmitteleinzelhandelsverband (CGAD) entwickelte einen Hygieneleitfaden, welcher auf der europäischen Richtlinie 93/43 beruht. Er nutzt im Rahmen des „New Approach“ die HACCP-Technik (*Hazard Analysis Critical Control Point*), welche zunächst für die Raumfahrt entwickelt wurde. Dieser definiert die kritischen Schritte bei der Zubereitung und erlaubt, unabhängig von der Größe des Unternehmens, die Stellen zu finden, bei denen das Hygienrisiko am größten ist. Aber dennoch ist der gesamte HACCP-Prozess auf Großunternehmen ausgelegt und ist nur schwer auf Kleinbetriebe anzuwenden. Der Leitfaden zu Hygienrisiken konvertiert die Methode ohne Abstriche bei den Hygieneansprüchen. So wird ein erheblicher Nachteil für die kleinen Betriebe beseitigt und erhöht somit ihre Vorteile hinsichtlich Qualität und Service, welche im heutigen sehr konkurrenzbetonten Wettbewerbsumfeld so wichtig sind um das Geschäft zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Der Leitfaden zu Hygienrisiken deckt die kritischen Stellen hinsichtlich der Hygiene branchenspezifisch (z.B. Brot, Fleischverarbeitung, Restaurants) auf und erfüllt die von der Richtlinie und der HACCP-Methode geforderten hohen Hygienestandards. Sie wird durch eine Schulung in einem von 64 lokalen Schulungszentren in ganz Frankreich ergänzt. Sowohl die Etablierung des Leitfadens, als auch die Anwendung in den Betrieben erfolgt in Zusammenarbeit mit den staatlichen Lebensmittelkontrolleuren. Die zentrale Lebensmittelkontrollbehörde Frankreichs bestätigte jeden Branchenleitfaden und überwacht seine korrekte Anwendung in der Praxis im Zeitablauf.

Die CGAD hat bereits für 10 Branchen solche Leitfäden erstellt. Neun davon sind in regelmäßigem Gebrauch, der zehnte wird zur Zeit von der Lebensmittelkontrollbehörde geprüft. Die Kosten dieser Leitfäden beliefen sich auf EUR 80 000 pro Ausgabe; vom Start des Projekts bis zur Billigung durch die Kontrollbehörde vergingen vier Jahre.

Der CGAD Hygieneleitfaden wendet die strengen Vorgaben der Richtlinien mit einem den Kleinunternehmen angepassten System an. Er unterstützt Topqualität, ohne dabei Abstriche hinsichtlich den Hygieneansprüchen zu machen. Er benutzt Fachbegriffe und ist für die durchschnittlichen Handwerksbetriebe und KMUs verständlich. Er ist ein Qualitätswerkzeug, aber sowohl die Kosten des Erwerbs, als auch die der Anwendung liegen im Rahmen der Handwerksbetriebe. Er erlaubt ihnen im heutigen, sehr schwierigen Marktumfeld wettbewerbsfähig gegenüber den Großunternehmen zu bleiben und bewahrt die Mannigfaltigkeit der Produkte, für die das Handwerk und die KMUs stehen.

Diese französische Erfolgsgeschichte kann von anderen Ländern leicht übernommen werden. Dies würde die kostengünstige und aufwandsarme Errichtung solcher europaweiter Hygienequalitätssysteme implizieren, welche an die Größe und lokalen Bedürfnisse der Handwerks- und Kleinbetriebe in den jeweiligen Ländern angepasst wären.