



Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelbranche

Warum unverzichtbar? Störungen aufdecken und beseitigen

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 verpflichtet Betriebe zum "One-Step-Up, One-Step-Down"-Prinzip. Jedes Glied der Kette muss jederzeit lückenlos dokumentieren können, von wem Rohstoffe stammen (Lieferant) und an wen verarbeitete Produkte geliefert wurden (Abnehmer). Dies bildet zusammen mit dem HACCP-System die tragenden Säulen der Lebensmittelsicherheit.

Diese Rückverfolgbarkeit (Traceability) gewährleistet nicht nur die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, sondern dient auch dazu, im Falle von Rückrufen bzw. Rückrufaktionen oder Kontaminationen schnell und effizient reagieren zu können.

Im Seminar wird an vielen Fallbeispielen erläutert, wie eine Rückverfolgbarkeit aufgebaut sein soll und welche Störungen vorliegen können und vor allem wie sie beseitigt werden können.

Kernrisiken bei mangelhafter Rückverfolgbarkeit:

- **Verzögerte Krisenreaktion:** Ohne exakte Daten können kontaminierte Chargen bei Rückrufen nicht rechtzeitig lokalisiert werden.
- **Unkontrollierte Gesundheitsgefahren:** Krankheitserreger (z.B. Salmonellen) oder Allergene verbreiten sich unerkannt weiter.
- **Massive Imageschäden:** Vertrauensverlust bei Kunden und Handelspartnern führt oft zum wirtschaftlichen Ruin.
- **Explodierende Folgekosten:** Statt einer betroffenen Charge muss im Zweifel die gesamte Tagesproduktion vernichtet werden.
- **Rechtliche Konsequenzen:** Bei Pflichtverletzungen drohen empfindliche Strafen, Betriebsschließungen und persönliche Haftung.
- **Lebensmittelbetrug:** Gefälschte Herkunftsangaben oder gestreckte Rohstoffe fliegen ohne Kontrollen nicht auf.

Programm:

Rechtliche Grundlagen: Vermittlung nationaler und europäischer Gesetzesvorgaben sowie gängiger Standards wie IFS, BRCGS oder ISO 22000

Chargen- und Datenmanagement: Korrekte Erfassung von Wareneingängen, internen Warenströmen und Warenausgängen mittels ERP-, MES- oder Barcodesystemen.

Gefahren- und Risikobewusstsein: Sensibilisierung für mikrobiologische, chemische und physikalische Kontaminationen.

Krisenmanagement & Notfallübungen: Praktisches Training von simulierten Produktrückrufen und die Einhaltung der gesetzlichen Meldefrist an Behörden

Von der Praxis für die Praxis – wir geben Ihnen wichtige praktische Hinweise...

Unser Referent Herr Prof. Wilfried Henning erläutert Ihnen diese Punkte praxisnah aus seinen Erfahrungen bei Audits in zahlreichen Lebensmittelbetrieben. Nutzen Sie dieses praktische Wissen, auch auf Ihre Probleme anzuwenden. Vermeiden Sie somit Fehler, die andere gemacht haben.

Referent, Prof. Wilfried Henning, kennt durch seine langjährige Tätigkeit als Auditor bei der Kontrolle zahlreicher Lebensmittelunternehmen in der Praxis sehr gut aus, und kann Ihnen die benannten Probleme mit Fallbeispielen belegen.

Datum	Ort	Typ	Info
28.10.2026	MS Teams	Online	

360,00 € (zzgl. MwSt.) pro Veranstaltung / Teilnehmer

20 Euro Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn
Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**, ab dem dritten Teilnehmer von **10 %**

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus dem Lebensmittelbereich sowie HACCP-Beauftragte, Hygienebeauftragte und QM-Beauftragte