

## Lenkung fehlerhafter Produkte

Alle Produkte, die den eigenen oder gestellten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen nicht in den Verkehr gelangen. Um auf eine solche Situation vorbereitet zu sein und ein Wiederauftreten der Problematik zukünftig zu verhindern, ist die **Einführung eines definierten Ablaufes zur Lenkung der fehlerhaften Produkte** hilfreich. Besteht die Gefahr, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gewährleistet werden kann, ist direkter Handlungsbedarf gegeben.

Die nachfolgende kurze Übersicht zeigt ein **mögliches Handlungsschema** im Fall eines Auftretens fehlerhafter Produkte:

Prozessschritt		Bemerkungen
1.	Eingang der Informationen zu einem fehlerhaften Produkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch Kundinnen/Kunden, Lieferantinnen/Lieferanten, Laboranalysenergebnisse usw.</li> </ul>
2.	Bewertung des Risikos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifizierung der Gefahr (betroffene Produkte und Personengruppen, Art, Ursache usw.)</li> <li>Beurteilung nach Auftretenswahrscheinlichkeit und Schwere der Gefahr</li> </ul>
3.	Maßnahmen festlegen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig vom Risiko, ggf. Sperrung, Rücknahme oder Rückruf</li> <li>ggf. unverzüglich die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren</li> <li>ggf. unverzüglich die Kunden informieren</li> <li>Keine Verschneidung mit fehlerfreien Produkten</li> <li>Vermarktung bzw. Weiterverarbeitung durch Dritte verhindern</li> </ul>
4.	Überwachung des Fortschritts	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig von den getroffenen Maßnahmen: Zusammenarbeit mit den Behörden und Kundinnen/Kunden, Rückläufe von Waren usw.</li> </ul>
5.	Vorbeugemaßnahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aus den Erfahrungen lernen und die Ursachen für den Fehler beheben. Überlegen, inwieweit eine Wiederholung möglich ist und welche Maßnahmen zur Vermeidung zukünftig getroffen werden können.</li> </ul>

Alle durchgeführten Maßnahmen sind zu dokumentieren. Hilfreich ist es, bereits im Vorfeld alle verantwortlichen und zu informierenden Personen und ihre Kontaktdaten zusammenzustellen. So sind diese Daten im Bedarfsfall direkt zur Hand.

### Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)