

Projektblatt

Qualifizierungsprojekt „Allergenmanagement“

Wie kann eine sinnvolle Umsetzung in der Praxis aussehen?

Lebensmittelproduzierende Unternehmen sind im Rahmen von IFS Food und anderen Qualitätsmanagementsystemen aufgefordert Maßnahmen zu implementieren, die Ihre Produkte vor Kontaminationen durch Allergene schützen. Als Basis hierfür dient die HACCP Gefahrenanalyse. Eine eindeutige rechtliche Grundlage oder auch eine Richtlinie fehlt und so herrscht in den Betrieben eine gewisse Unsicherheit, worauf es in der Praxis wirklich ankommt.

Handlungsempfehlungen aus der gelebten Praxis und ein begleiteter Prozess unterstützen dabei, zum Ziel zu kommen. Zusätzlich hilft oft der Erfahrungsaustausch mit KollegInnen aus anderen Lebensmittelunternehmen.

Projekthalte

Nach einem halbtägigen Workshop u.a. zu den Themen Gesetzeskonformität, Marktanforderungen und Kundenwünsche, finden die weiteren Projektstage direkt bei den teilnehmenden Projektpartnern statt.

3-6 halbtägige Betriebsbesichtigungen (je nach Anzahl an Projektpartnern) haben zum Ziel, die gelebte Praxis zu analysieren und basierend auf dem IST-Stand eine Risikoanalyse abzuleiten. Hierfür wird der gesamte Prozess von der Risikoanalyse, über die Erarbeitung von Maßnahmen, bis hin zu deren Umsetzung begleitet.

Ein maßgeschneidertes **Allergenmanagement Handbuch** unterstützt bei der erfolgreichen Implementierung eines belastbaren Allergenmanagements im Betrieb. Dieses beinhaltet alle Bereiche von der Risikoanalyse über vorhandene Optimierungspotentiale bis hin zur Maßnahmenempfehlung und Validierung.

Eine **Maßnahmenvalidierung** nach 1-2 Monaten unterstützt dabei, das neue Allergenmanagementsystem nachhaltig zu leben. Dieses Zusatzangebot kann optional einzelbetrieblich genutzt werden.

Projektziele

- + Prüfung der eigenen Produkte auf deren marktconforme Kennzeichnung
- + Aufbau eines maßgeschneiderten Allergenmanagementsystems zur Steigerung der Produktsicherheit
- + Mitarbeiterqualifizierung durch Schulung und Nachschlagewerk aller relevanten Bereiche im Rahmen eines Allergenmanagement Handbuchs

Projektpartner

- + 3 bis 6 Unternehmen aus Niederösterreich in einer Kooperationsgruppe
- + Externe Begleitung: Dagmar **Leitner**, Beratung mit Qualität

Projektkosten

ca. € 1.300 bis € 2.600 pro Unternehmen (abhängig von der Anzahl der Teilnehmer); davon bis zu 50 % Förderung möglich. Kosten für das Allergenmanagementhandbuch sowie Kosten für eine einzelbetriebliche Maßnahmenvalidierung fallen zusätzlich an.

Projektlaufzeit

ca. 3 Monate Q4/2020 - Q1/2021

Bei Interesse an einer Projektteilnahme:

Lebensmittel Cluster Niederösterreich

Sigrid Meischl, +43 2742 9000-19677, s.meischl@ecoplus.at