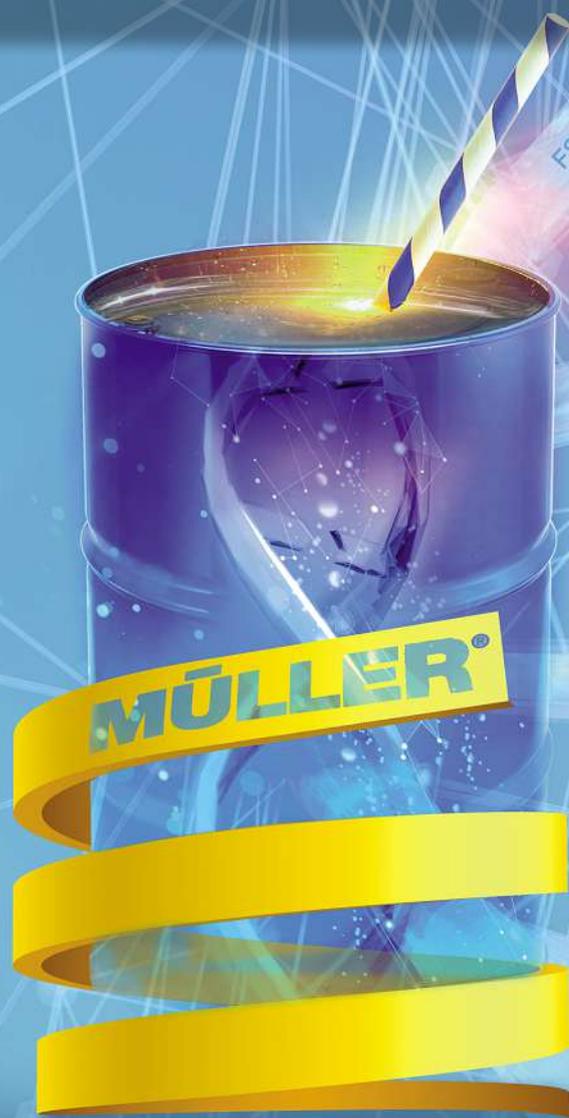


FOOD & Beverage

I
2022



Hygiene liegt in der Unternehmens-DNA

Sicherheit und Hygiene stehen bei Müller Packaging an oberster Stelle. Mit der FSSC 22000-Zertifizierung beweist das Unternehmen internationale Standards bei der Lebensmittelhygiene und überzeugt durch hohes Qualitätsbewusstsein.

Hygiene liegt in der Unternehmens-DNA

Mit der FSSC 22000-Zertifizierung beweist Müller Packaging internationale Standards bei der Lebensmittelhygiene und überzeugt durch hohes Qualitätsbewusstsein – Sicherheit und Hygiene stehen in der Produktion des Schweizer Unternehmens Müller AG Verpackungen an oberster Stelle. Das unterstreicht das Siegel der international anerkannten FSSC 22000-Zertifizierung, welche die Lebensmittelfässer des Unternehmen seit 2015 ununterbrochen schmücken dürfen. Die Metallfässer punkten aber nicht nur in Sachen Hygiene, sondern auch mit Nachhaltigkeit.



Bild: Müller Packaging

Müller Packaging hat den Anspruch, Fässer für alle Branchen sauber zu produzieren und auszuliefern – auch nicht FSSC 22000-zertifizierte Fässer. Hier die Produktion in Reiden.



Bild: Müller Packaging

In der hochmodernen Fassproduktion in Münchenstein läuft viel automatisiert ab, um Kontaminationen weitestgehend auszuschließen. Deshalb wird auch Just-in-Time produziert.

Anke Geipel-Kern*

Wenn es um Qualität und Präzision geht, macht den Schweizern so schnell keiner was vor. Das fängt bei der sagenhaften Pünktlichkeit der Schweizer Bahn an, geht weiter mit den berühmten Uhrenmarken und hört bei der leckeren Sprüngli-Schokolade noch lange nicht auf.

Ob in den Metallfässern von Müller Packaging Zutaten für die Süßigkeit transportiert werden, ist ein streng gehütetes Geheimnis – eine Aussage darüber würde Thomas Jaeger, Verkaufsleiter und stellvertretender Geschäftsführer bei Müller Packaging – selbst bei Androhung härtester Maßnahmen – niemals über die Lippen kommen. Qualitativ fügen sich die müllerschen Metall-Gebinde jedenfalls nahtlos in die Aufzählungen ein.

Und das ist auch in der mittlerweile 125-jährigen Historie begründet. „Wir sind mit den hohen Qualitätsanforderungen der Chemie- und Pharmabranche der Region Basel groß geworden,“ erzählt Jaeger.

Die Prüfer kommen auch mal ohne Voranmeldung

Gerade erst haben sein Team und er wieder einmal ein FSSC 22000-Audit erfolgreich bestanden und damit das Recht erworben, das Siegel der Global Food Safety Initiative (GFSI) weitere drei Jahre zu tragen. Die jährlichen Audits sind beileibe kein Kindergeburtstag, zumal die Prüfer auch unangemeldet auftauchen dürfen. Doch ein Ausnahmezustand seien sie für den Betrieb auch nicht, sagt Jaeger. Hygiene

und die dazugehörigen Verhaltensweisen seien quasi in die DNA des Unternehmens eingeschrieben. Anders ließen sich die hohen Qualitätsstandards gar nicht dauerhaft halten, betont der Verkaufsleiter.

Trotzdem hat es so ein Audit in sich. Die Prüfer stellen den Betrieb vier Tage lang auf den Kopf und prüfen alles auf Herz und Nieren, was mit dem Thema Lebensmittelsicherheit zu tun hat. Dazu gehören z.B. der Einkauf, Vermeidung von Kreuzkontaminationen, regelmäßige Mitarbeiter-Schulungen, Pest Control, ein umfassendes HACCP-Konzept und vieles

Anke Geipel-Kern *
Leitende Redakteurin
anke.geipel-kern@vogel.de



mehr. Das „Hazard Analysis and Critical Control Points“-Konzept ist der Goldstandard für die Risikoanalyse und Gefahrenabwehr und ein international anerkanntes Kontrollsystem zur Qualitätssicherung, das bei Müller gelebt werde, wie Jaeger betont. Das gleiche gilt für die Schädlingsbekämpfung, für die ein eigens engagierter Fachbetrieb Kontrollen durchführt.

Zertifizierung seit 14 Jahren

Seit 2015 ein wichtiger Kunde den Anstoß gab, sich einer GFSI-anerkannten Lebensmittelzertifizierung zu unterziehen, habe es niemals Beanstandungen gegeben, betont Jaeger. „Wir beliefern die Lebensmittelindustrie seit Jahrzehnten und haben uns 2008 nach DIN EN 15593 zertifizieren lassen“, erklärt der Verkaufsleiter. Diese Norm ist ein Standard für das Hygienemanagement in der Verpackungsherstellung. Definiert werden ein Managementsystem und verschiedene Hygienepraktiken, die von allen Verpackungsunternehmen unabhängig von der Verpackungsorte umgesetzt werden können. Daher sei der Schritt von der DIN-Norm nach dem international anerkannten FSSC-Standard vor sieben Jahren lediglich ein kleiner gewesen, sagt Jaeger. Müller Packaging war zu diesem Zeitpunkt ein Pionier und der weltweit erste Fasshersteller, der das internationale Gütesiegel tragen durfte. Mittlerweile haben andere nachgezogen, doch den Wettbewerbsvorsprung hat man sich erhalten und will diesen weiter ausbauen.

Warum die Lieferkette so wichtig ist

Wer in der streng überwachten Lieferkette der Lebensmittelkonzerne etwas werden will, für den ist

„Hygiene und hohes Qualitätsbewusstsein sind in die DNA von Müller Packaging eingeschrieben.“

Thomas Jaeger



Bild: Müller Packaging

INTERNATIONALE NORM

Wofür steht die FSSC 22000?

FSSC 22000 (Abkürzung für Food Safety System Certification 22000) ist eine Norm zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei der Erzeugung von Lebensmitteln. FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der ISO 22000, Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit, mit Präventivprogrammen aus der Reihe technischer Spezifikationen ISO/TS 22002 (Lebensmittelherstellung, Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaft, Herstellung von Lebensmit-

telverpackungen, Futtermittel- und Tierfutterherstellung) bzw. PAS 221 (Lebensmitteleinzelhandel) oder NTA 8059 (Transport und Lagerung), und einigen zusätzlichen Anforderungen. FSSC 22000 wurde von der Global Food Safety Initiative (GFSI) als gleichwertig mit den anderen genehmigten Verfahren (wie zum Beispiel dem International Featured Standard und dem Standard des British Retail Consortium) anerkannt.

das Siegel der GFSI Pflicht und Kür zugleich. Das FSSC 22000-Audit ist neben den Iso- und Kundenaudits Teil der Lieferantenbewertung und macht für alle Beteiligten die Lieferkette transparent und sicher. Denn diese ist in den letzten Jahren in den Blick der Produzenten geraten. Speziell im Fokus stehen hier Betriebshilfsstoffe, die auf Produktionsanlagen der Lebensmittelhersteller angewendet werden – z. B. Schmieröle in Maschinen und in Förderbändern. Oder eben auch die Verpackungslösungen, in welchen die Rohstoffe zur Lebensmittelproduktion angeliefert werden. Im Klartext heißt das: nicht nur die verwendeten Öle und Schmiermit-

tel müssen eine Lebensmittelzulassung tragen, sondern auch die Fässer müssen lebensmittelkonform gestaltet sein. Bei Müller gilt das für innenlackierte Spundfässer, Edelstahlfässer, oder Kombifässer, also Stahlfässer mit Einstellbehälter aus Kunststoff, die allesamt gemäß FSSC 22000 zertifiziert sind.

Müller Packaging sieht sich als Qualitäts-Leader in der Produktion von Industrieverpackungen aus Feinblech, Edelstahl und Fibre und stellt an den Schweizer Standorten Münchenstein und Reiden UN-geprüfte Gefahrgutverpackungen für

flüssige und feste Güter her. Das Unternehmen gehört zur Müller Group, wie auch die Schwestergesellschaften Müller Plastics, Müller DrumTec und Müller Processing.

Verkaufsleiter Jaeger, seit 2011 bei Müller, sieht sich als Bindeglied zwischen Produktion und Kunde und kennt die Anforderungen der Lebensmittelbranche aus eigener Erfahrung. Er hat die Gesetzeslage im Blick, schließlich schlagen Verschärfungen von Grenzwerten auch auf die Produktion der Müller-Fässer durch.

Beispiel Bisphenol A: Seit Jahren steht der Weichmacher im Verruf Krebs zu erzeugen, Fische und andere im Wasser lebenden Tiere zu verweiblichen. Der

Gesetzgeber hat die Grenzwerte für die Bisphenol A-Mengen, die durch Migration in Lebensmittel übergehen dürfen, in den letzten Jahren immer weiter verschärft und jetzt steht erneut eine Senkung der Grenzwerte an. „Wenn unsere Innenlacke dadurch die Lebensmittelzulassung verlieren, muss der Lacklieferant seinen Lack anpassen, damit er den gestiegenen Anforderungen entspricht,“ erklärt Jaeger. Das hat nicht nur Konsequenzen für den Lackhersteller und Müller selbst, sondern vor allem für den Lebensmittelproduzenten. Er muss

>> Für Müller Packaging war es nur einer kleiner Schritt von der DIN-Norm hin zur Zertifizierung nach dem international anerkannten FSSC 22000-Standard.



testen – und zwar betrifft das alle Produkte, die eventuell in dem Fass transportiert werden: Sind alle geforderten hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen abgedeckt? Kann die Qualität auch mit dem neuen Lack hochgehalten werden? „Danach sind wir wieder gefordert,“ erklärt Jaeger. „Wir müssen in unseren Betriebsstätten Münchenstein und Reiden prüfen, ob der Lack in unserer Produktion eingesetzt werden kann.“ Erst wenn der Kunde auf Basis dieser Untersuchungen schriftlich sein ok gibt, darf die neue Innenbeschichtung verwendet werden.

Wenn Fässer auf Reisen gehen ...

Eine nicht zu unterschätzende Anforderung der FSSC 22000-Zertifizierung sei auch das Thema Transportsicherheit. Jaeger: „Wie stellen wir sicher, dass das Fass gut und geschützt beim Empfänger ankommt?“ Hier setzt Müller ein ausgeklügeltes System ein, das mit fälschungssicheren Verschlusskappen arbeitet, die Manipulationen sofort sichtbar machen. Lkw, Bahnwagen und Container werden plombiert – es fällt also sofort auf, wenn sich Langfinger daran zu schaffen machen.

Und was ist mit der Produktion selbst? Auch hier geht man auf Nummer sicher. Müllerblaue Reinheitshauben schützen vorproduzierte Halbeile, damit auf dem Weg an die Produktionslinien keine Kreuzkontaminationen und Verschmutzungen entstehen. Vor allem gilt der Aspekt „just in time production“. Das vermeidet unnötige Staubbelastung und dient der Sauberkeit, die

unter einer langen Lagerzeit evtl. leiden könnte. „Wir fertigen unsere Gebinde nach Auftrag des Kunden und liefern dann sofort aus“, erklärt Jaeger. Zu den Kunden, die Fässer von Müller nutzen, zählen: Produzenten von Softdrinks, Aromen und Riechstoffen, Nahrungsmittelergänzungsprodukten, natürlichen Essenzen, und viele mehr – allesamt Unternehmen von Rang und Namen, die auf Verschwiegenheit pochen.

Mit dem Dreiklang aus hohem Produktionsniveau, Qualität und internationaler Zertifizierung durch die GFSI will das Unternehmen nun auf der Anuga Foodtec noch weite-

re Lebensmittelhersteller von den Vorteilen der Stahlfässer überzeugen und als Alternative zu Big Bags oder Aluminiumbehältern platzieren. Denn hier kommt das Topthema Nachhaltigkeit ins Spiel. Die weltweiten politischen Bestrebungen, Kunststoffe aus dem Kreislauf zu verbannen, will Müller nutzen. Für die Fässer spricht vieles: Ein Stahlfass kann mehrfach verwendet werden und ist damit auf lange Sicht gesehen kostengünstig. Die Gebinde sind zu 100 Prozent recycelbar und es existiert ein gut funktionierender Kreislauf. Alles das spricht für die Nachhaltigkeit der Stahlfässer. ●

Alles für die Hygiene: Unter Reinheitshauben in Müllerblau warten vorgefertigte Halbeile auf die nächsten Produktionsschritte.

HINTERGRUND

Was wird durch die ISO / TS 22002-4 geprüft?

In der ISO / TS 22002-4 werden genaue Anforderungen, die Präventivprogramme erfüllen müssen, spezifiziert:

- Konstruktion sowie Gestaltung der Gebäude
- Gestaltung der Arbeitsplätze und Räumlichkeiten
- Versorgungen: Luft, Wasser, Energie
- Abfallentsorgung
- Eignung, Reinigung sowie Wartung der Einrichtungen
- Management der eingekauften Materialien
- Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene sowie Einrichtungen für Mitarbeitende
- Rework
- Verfahren für Rückrufe
- Lagerung
- Produkt-Informationen/Verbraucher-Wahrnehmung
- „Food Defense“,
- Wachsamkeit, „bioterrorism“