

## Kritische Punkte im Hinblick auf den Einsatz nachhaltig erzeugter und danach zertifizierter Lebensmittel in der Schulverpflegung durch Auftragnehmer

Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahr-schein-lichkeit	Sicherungsmaßnahmen
<b>ENTGEGENNAHME EINES ANGEBOTES</b>				
<b>Angebotsphase:</b>	Fehlende eigene Zertifizierung gemäß gesetzlichen oder privatrechtlichen Nachhaltigkeitsstandard	mittel	selten	<b>Caterer begibt sich umgehend ins Zertifizierungsverfahren</b> gemäß jeweiligen gesetzlichen oder privatrechtlichen Nachhaltigkeitsstandard. Bewerbung erst möglich, wenn Zertifizierung abgeschlossen.
	Nichtzertifizierter Lieferant.	gravierend	selten	<b>Zertifizierungsnachweis:</b> Ein gültiges Zertifikat (bei Bio: Bescheinigung) des Lieferanten über den jeweiligen Standard wird angefordert und aktuell gehalten (für Bio z.B. über Lieferantenliste in der BioC-Datenbank ( <a href="http://www.bioc.info">http://www.bioc.info</a> )).
<b>ANLIEFERUNG DER ZUTATEN</b>				
<b>Lieferphase:</b> Abholung / Ankunft des Lieferfahrzeugs	<p>Angeliefert wird anstelle von korrekter nachhaltig erzeugter Ware</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• anerkannte Ware, für die es keinen Nachweis der Herkunft gibt oder</li> <li>• nicht gemäß vorgegebener Standards zertifizierte Ware/ Umstellungsware oder</li> <li>• konventionelle Ware</li> </ul>	gravierend	selten	<p style="text-align: center;"><b>Sehr wichtig – auch bei Stress und Hektik</b></p> <p><b>Etikettierung prüfen:</b> Die Gebinde (Kisten, PE-Verpackungen o.ä.) müssen immer etikettiert sein. Auf den Etiketten sollten unbeschadet weiterer gesetzlicher Anforderungen Name und Anschrift des Lieferanten, eine Bezeichnung des Produktes mit Hinweis auf den Nachhaltigkeits-Standard (für Bio z.B. "Öl, kbA" oder "Bioland-Mehl"). Bei Bio-Waren muss zusätzlich die Code-Nummer der Kontrollstelle des Lieferanten ("DE-ÖKO-XXX") vermerkt sein.</p> <p><b>Lieferschein prüfen:</b> Dieser muss Name und Anschrift des Lieferanten enthalten. Auch hier sollte die gelieferte Ware als nachhaltig erzeugte Ware ausgelobt sein (für Bio z.B. "Kartoffeln, kbA" oder "Bioland-Kartoffeln"). Bei Bio-Waren kann/muss zusätzlich Code-Nummer der Kontrollstelle vermerkt sein.</p> <p><b>Verschluss der Ware prüfen.</b></p> <p>Die Wareneingangsprüfung wird auf einem Warenbegleitschein (z.B. Lieferschein) vermerkt.</p> <p><b>X KEINE WARENANAHME:</b> Falls die oben genannten Punkte nicht erfüllt werden und nach Rücksprache mit dem Lieferanten die Probleme nicht geklärt werden können.</p>

LAGERUNG DER ZUTATEN				
<b>Lagerphase</b>	Rohware kann nicht mehr identifiziert werden.	gravierend	mittel	<b>Trennung sicherstellen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplettaustausch einzelner Zutaten oder klare, eindeutige Trennung der Lagerbereiche</li> <li>• Im Originalgebinde lagern</li> <li>• Beim Umpacken farblich getrennte/gekennzeichnete Behälter verwenden, Originaletikett aufkleben</li> </ul>
ZUBEREITUNG				
<b>Zubereitungsphase</b>	Gericht/Komponente kann aufgrund einer Verwendung unzulässiger konventioneller landwirtschaftlicher Zutaten nicht mehr mit Hinweisen auf nachhaltig erzeugte Waren gekennzeichnet werden.	gravierend	selten	<b>Verwendung von nachhaltig erzeugten-Zutaten sicherstellen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschließlich nachhaltig erzeugte Zutaten verwenden, z.B. Mehl, Öl, Zucker, Milch oder</li> <li>• Klare Trennung in der Zubereitung (z.B. getrennte Arbeitsbereiche, zeitliche Trennung)</li> <li>• Nachvollziehbare Dokumentation der Produktion (z.B. Produktionsprotokolle, Rezepturen)</li> <li>• Nachvollziehbare Reinigungs-Dokumentation</li> </ul>
	Fehlende Rezepturen / Tagesproduktionsprotokolle	gravierend	selten	<b>Festlegen von Rezepturen</b> mit Ausweisung in Art und Menge der Bio-Lebensmittel bzw. konventionellen Lebensmittel für gleichbleibende Qualität der Speisen
TRANSPORT ZU DER/N SCHULE/N				
<b>Transportphase</b>	Verwechslung/Vermischung der Gerichte/Komponenten aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln mit Gerichten/Komponenten aus konventionell erzeugten Lebensmitteln	gravierend	selten	<b>Kennzeichnung sicherstellen:</b> Belege (z.B. Speiseplan) beim Transport dokumentieren Qualität der gelieferten Speisen. Kurzfristig notwendige Änderungen können hier ebenfalls kommuniziert werden. <b>Geschlossen Behälter</b> minimieren Vermischung. <b>Klare Unterscheidung:</b> kein paralleles oder ähnliches Speisenangebot an einem Tag beider Qualitäten.

A U S G A B E				
Ausgabephase	Auslobung der Gerichte/Komponenten/Zutaten im Speiseplan/Aushang fehlerhaft	mittel	gering	<p><b>Korrekte Kennzeichnung sicherstellen:</b> Eindeutige, vollständige und klare Kennzeichnung der Gerichte/Komponenten mit bzw. der nachhaltig erzeugten Zutaten aus Verbrauchersicht im Speiseplan und in allgemeinen Produktbewerbungen (Plakate, Folder, Webpage). Klare Abgrenzung zu konventionell erzeugten Gerichten/Komponenten/Zutaten. Ggf. mit zuständiger Prüfstelle im Vorfeld abstimmen. Bewerbung auf z.B. Kreidetafeln mit Datum dokumentieren (Foto o.ä.).</p>
	Verwechslung/Vermischung der Gerichte/Komponenten aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln mit Gerichten/Komponenten aus konventionell erzeugten Lebensmitteln	gravierend	selten	<p><b>Kennzeichnung sicherstellen:</b> Belege (z.B. Speiseplan) dokumentieren Qualität der gelieferten Speisen. Kurzfristig notwendige Änderungen können hier ebenfalls kommuniziert werden. <b>Klare Unterscheidung:</b> kein paralleles oder ähnliches Speisenangebot an einem Tag beider Qualitäten. Beim Transport minimieren <b>geschlossen Behälter</b> Vermischung.</p>
D O K U M E N T A T I O N				
Dokumentationsphase	Mindestanteil kann aufgrund fehlender Dokumentation nicht nachvollzogen werden.	gravierend	mittel	<p><b>Fortlaufende Dokumentation der Speisepläne</b> zur Transparenz des Speisenangebots <b>Festlegen von Rezepturen</b> mit Ausweisung in Art und Menge der Bio-Lebensmittel bzw. konventionellen Lebensmittel <b>Produktionsstatistik:</b> Tagesproduktion in geeigneter Form erfassen inkl. <b>Dokumentation von Abweichungen</b> (durch z.B. Lieferengpässe) mit Datum, ggf. Vor-/Nachkalkulationen <b>Vorhalten der Originalbelege</b> zum Warenein- und -ausgang <b>Archivierung der Dokumente</b> mindestens für die letzten 4 Dokumentationszeiträume (Dokumentationszeitraum = jeweils 3 zusammenhängende Monate ab Vertragsabschluss)</p>
	Dokumentationshilfe oder gleichwertige Dokumentation wird nicht durchgehend geführt.	gravierend	mittel	<p><b>Dokumentation als festen Bestandteil in Tagesablauf einplanen / Regelmäßiges Monitoring:</b> Zeitnahe, kontinuierliche Überprüfung der geforderten Mindestanteile über Dokumentationshilfe oder eigene gleichwertige Dokumentation.</p>

	Übertragungsfehler: Werte werden falsch übernommen, falsch zugeordnet oder Rechnungen komplett vergessen	gravierend	mittel	<p><b>Mitarbeiter-Schulung:</b> Grundschulung inkl. regelmäßiger Wiederholungen zur korrekten Anwendung der Dokumentationshilfe bzw. Führung einer gleichwertigen Dokumentation. Rechnungen zu dem Monat eintragen, in dem mehr als die Hälfte der aufgeführten Lebensmittel eingesetzt wurden.</p> <p>Eigene Rechnungen (Kundennummern) beim Lieferanten für Vertragsschulen anfordern.</p>
	Mindestanteile nachhaltig erzeugter Zutaten und Qualitätsanforderungen werden auf Grund von einseitiger Menüauswahl durch die Schule nicht eingehalten.	gravierend	mittel	<p><b>Gleichmäßige Verteilung</b> der nachhaltig erzeugten Lebensmittel über alle Menülinien und regelmäßiges Monitoring um Mindestanteil im geforderten Dokumentationszeitraum doch noch zu erreichen.</p>
	Fehlende Abgrenzung zu weiteren Cateringaktivitäten	mittel	mittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führen der Dokumentationshilfe (v.a. Aufteilung der Rechnung) oder gleichwertige Dokumentation</li> <li>und/oder</li> <li>- separate Konten für jeweilige Schule</li> <li>und/oder</li> <li>- Einkauf auf eigene Kundennummern für jeweilige Schule mit Ausweisung Gesamtwert Bio-Lebensmittel und Gesamtwert konventionelle Lebensmittel</li> </ul>