

TÜV SÜD Food Safety Institute feiert Jubiläum

25. Februar 2021

25 Jahre Qualität und Sicherheit im Lebensmittelbereich

München. Vor 25 Jahren als LSG Hygiene Institute GmbH (LHI) und Tochterunternehmen der Lufthansa Service Holding AG (LSG) gegründet, ist das Unternehmen seit vielen Jahren im Besitz von TÜV SÜD – seit Juli 2013 unter dem Namen TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH (FSI). Ziel und Selbstverpflichtung ist es, die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität auf Grundlage von eigens entwickelten Hygienekriterien zu garantieren. Am 28. Februar wird das Unternehmen 25 Jahre alt.

Die Lebensmittelsicherheit ist stets ein wichtiges und aktuelles Thema. Das zeigen leider immer wieder Vorfälle wie Hygiene-Skandale z.B. in Großbäckereien, bei Wurst- und Fleischherstellern oder auch Restaurantketten, EHEC in Sprossen und Gemüse oder Noroviren in Tiefkühlobst. Aufgabe der FSI GmbH ist es daher,



- das Bewusstsein zu schaffen, dass Lebensmittelsicherheit & Hygiene genauso wichtig für den Geschäftserfolg und die Marke sind wie die Produkte selbst
- die Bereitschaft zu schaffen, dass hierfür Personal, Zeit und letztendlich Geld erforderlich ist
- das Verständnis zu wecken, dass mangelnde Hygiene in Sachen der Lebensmittelsicherheit dramatische Ausmaße annehmen und sogar existenzgefährdend sein kann.

„Unsere Aufgabe – ich möchte fast sagen Berufung – ist es, Lebensmittelunternehmen hier zu unterstützen, mögliche Schwachstellen in den Herstellungsprozessen zu identifizieren, Risiken sichtbar zu machen und durch geeignete Maßnahmen zu vermeiden oder zu kontrollieren“, erklärt der Geschäftsführer der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, Thorsten Steinhübel.

Rückblick auf eine lange Geschichte

Bereits 1975 wurde das Hygiene Institute als internes Zentrallabor der Lufthansa Service am Frankfurter Flughafen gegründet und kurze Zeit später in „Referat Forschung und Entwicklung“ umbenannt. „Wir sind sehr stolz darauf, dass unser Institute de facto auf eine so lange Geschichte zurückblicken kann. Wir sorgen somit seit über 45 Jahren für sicheren Genuss, sowohl im Flugzeug wie auch im Restaurant oder der Mensa“, so Thorsten Steinhübel.

HACCP: Risikoanalyse für Lebensmittelsicherheit

Damals wurde erstmals ein Konzept zur Lenkung von Lebensmittelsicherheits- und Hygienekriterien für LSG weltweit entwickelt: HACCP. Die Abkürzung steht für Hazard Analysis and Critical Control Points, also die Risikoanalyse und Lenkung neuralgischer Punkte. Das Konzept hat die Vermeidung von Gefahren in der Lebensmittelproduktion zum Ziel, die zu einer Erkrankung oder Verletzung von Konsumenten führen können. Hintergrund für die Entwicklung des Konzepts waren gehäufte lebensmittelbedingte Erkrankungen auf Langstreckenflügen (nie bei Lufthansa), weil die Cateringprozesse noch nicht auf lange Transportzeiten und die Einhaltung der Kühlketten abgestimmt waren.

In den 1990er-Jahren entwickelte sich aus diesem Standard ein HACCP-Konzept für die Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, welches sich seitdem in Deutschland vielfach bewährt hat. Als daraufhin immer mehr externe lebensmittelverarbeitende Unternehmen die Dienste der LHI und des Labors in Anspruch nehmen wollten, kam es zur Gründung der GmbH.

TÜV SÜD übernimmt

2005 erwirbt die TÜV SÜD Management Service GmbH 75 % der LHI und baut ihr Angebot zur Lebensmittelsicherheit weiter aus: Zertifizierungen, Audits & Consulting sowie Lebensmittel-Testing bilden seither die drei Säulen im Portfolio. Seit 2013 ist die LHI ein 100-prozentiges Tochterunternehmen der TÜV SÜD Product Service GmbH und erhält damit auch den heutigen Namen: TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH. Diese ist zuständig für

- **Lebensmittelsicherheit**

Lenkung, Überwachung und Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit beim betriebseigenen Qualitäts-, Lebensmittelsicherheits- und Hygienemanagement über die gesamte Wertschöpfungskette in Bezug auf Einhaltung der strengen gesetzlichen Vorgaben und der Erwartungen von Standardgebern wie IFS, BRC oder ISO und Kunden. Herausforderungen über die reine Hygiene hinaus sind Food Defense, Fremdkörper-, Allergen- und Lieferantenmanagement aufgrund der zunehmenden Komplexität von Lieferketten im Zuge der Globalisierung.

- **Hygiene und Gesundheit**

Sicherstellen der Erfüllung der gesetzlichen Auflagen durch Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln, damit keinerlei gesundheitliche Gefährdungen von deren Speisen ausgehen. Hygieneinspektionen in Gastronomie, Catering, Kliniken und im Einzel- und Onlinehandel, Ermittlung des Hygienestatus von Unternehmen, nach strengen TÜV SÜD-Hygienestandards, die um betriebseigene Standards erweiterbar sind. Probenahmen von Lebensmitteln, Oberflächen, Trinkwasser und Spülmaschinen zur mikrobiologischen Untersuchung als begleitende Absicherung.

Der Weg ins digitale Zeitalter

Vor drei Jahren machte die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH einen großen Schritt in Richtung Digitalisierung des Dienstleistungsangebots: Sie beteiligte sich am Start-up flowtify, einem Anbieter für digitales Hygienemanagement. Damit wurde ein Wandel hin zum Anbieter von App-Lösungen, Datenmanagement und SaaS (Software as a Service) für Lebensmittelunternehmen eingeläutet. „Die Corona-Pandemie und die damit verbundenen Lockdowns haben viele Branchen derzeit zum Erliegen gebracht, darunter unsere klassischen Kunden aus Gastronomie, dem Eventbereich, der Reisebranche und den Hochschulen. Aber sie hat zugleich den Digitalisierungsprozess noch einmal beschleunigt und bestehende Kundenbedenken zerstreut: Digitales HACCP, Einbindung von Sensoren zur Erfassung von Temperaturen (IoT) und Hygieneschulung per E-Learning sind inzwischen gefragter Teil unseres digitalen Dienstleistungsangebots“, erklärt Thorsten Steinhübel.

Mit der Covid-19 Hygiene-App für den Einzelhandel entwickelte FSI als kurzfristige Antwort auf die Herausforderungen für den Restart eine Lösung, die universell einsetzbar ist. Sie ist als so genanntes eHACCP ein System der betrieblichen Eigenkontrolle, also als Selbst-Check für die Unternehmen aufgebaut. Die hygienekritischen Punkte während des gesamten Einkaufs vom Einkaufswagen über die Kasse bis zum Verlassen des Marktes können abgebildet werden. Dies überzeugte auch den MediaMarkt/Saturn-Konzern, der die App in über 400 Märkten in Deutschland und Österreich einsetzt. Und mit dem staysafe®-Hygienelabel gibt FSI Wege für Hotels und Anbieter von Büroarbeitsplätzen eine Möglichkeit, ihr Hygienemanagement abzusichern und wirksam an Gäste und Kunden zu kommunizieren.

Weitere Infos unter: <https://www.tuvsud.com/de-de/ueber-uns/unsere-gesellschaften/fsi>

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es auch im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de