

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 3.5

Das Lieferantenaudit: die Küche des Lieferanten

Lieferanten bewerten und auditieren: die wenigen, die das Risiko tragen, und was man dort im Kühlraum ansieht.

Leitfrage Bei welchen Ihrer Lieferanten entsteht die Sicherheit der Ware, bevor sie Ihr Haus erreicht, ohne dass Ihre Küche noch etwas daran ändern kann? Und was wissen Sie über diese Betriebe außer dem, was sie selbst in einen Fragebogen geschrieben haben?

Dieses Blatt gibt den Werkzeugteil des Abschnitts in bearbeitbarer Form wieder: die Fragen in ihrer Reihenfolge, den Hinweis, was verlangt ist, von wem es verlangt ist und was nur Methode ist, und die Zahlen der Modellrechnung zum Ersetzen durch die eigenen. Die Begründung jedes Schritts steht im Buch. Das Blatt ersetzt weder die Norm noch eine Beratung im Einzelfall.

Das Werkzeug des Abschnitts

Tabelle 2 — Fünf Punkte eines Audits beim Muschelhändler

Punkt	Kriterium des Hauses	Befund beim Händler
Kennzeichnung	jede Lieferung mit dem Etikett des Versandzentrums oder einer Kopie	ganze Säcke mit Etikett; Teilmengen in Kisten ohne
Kühlung	Lagerung und Fahrt bei der Temperatur, die das Versandzentrum angibt	Kühlraum in Ordnung; im Lieferwagen keine Aufzeichnung
Aufteilen	das Etikett bleibt bei der Partie	das Etikett bleibt beim Händler
Nachricht	Anruf am selben Tag bei Schließung oder Rückruf	keine Regel; der Händler erfährt es von seinem Zentrum
Untersuchung	Ergebnisse des Versandzentrums auf Anfrage	vorhanden; vom Haus nie angefragt

Praktische Anwendung: Lieferanten in sieben Schritten bewerten und auditieren

- 1. Die Lieferanten in drei Gruppen ordnen.** Erste Gruppe: Ware, die die Küche nicht mehr sicher machen kann.
- 2. Für die erste Gruppe die Kette aufschreiben.** Wer erzeugt, wer versendet, wer liefert?
- 3. Die Akte lesen.** Ist das Zertifikat gültig, und deckt sein Geltungsbereich die gekaufte Ware?
- 4. Den Nachweis je Lieferung festlegen.** Etikett, Kennzeichen, Ergebnis einer Untersuchung.
- 5. Die Nachricht vereinbaren.** Schriftlich: was der Lieferant mitteilt, an wen und wie schnell.
- 6. Hingehen.** Ein halber Tag, mit Kriterien, die der Lieferant vorher kennt.
- 7. Aufzeichnen und wieder aufschlagen.** Nach jedem Ereignis und einmal im Jahr.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Sind unsere Lieferanten nach dem Risiko ihrer Ware geordnet?			
Kennen wir für jede Ware der ersten Gruppe die Betriebe vor unserem Lieferanten?			
Haben wir die Zertifikate in der Akte auf Gültigkeit und Geltungsbereich gelesen?			
Bewahren wir die Etiketten lebender Muscheln mindestens sechzig Tage auf?			
Steht auf unseren Lieferscheinen oder Etiketten die Herkunft der Partie?			
Ist schriftlich vereinbart, wer uns bei Schließung oder Rückruf anruft?			
War jemand aus dem Haus je im Betrieb der Lieferanten der ersten Gruppe?			
Steht in der Akte, was wir geprüft haben, und nicht nur, was geantwortet wurde?			

Häufige Fehler

Den Fragebogen für eine Bewertung halten. Der Lieferant bewertet sich darin selbst.

Alle Lieferanten gleich behandeln. Dann reicht die Aufmerksamkeit nirgends.

Das Zertifikat ablegen, ohne es zu lesen. Gültigkeit und Geltungsbereich stehen darauf.

Das Etikett wegwerfen. Es ist der einzige Beleg für die Herkunft der Partie.

Auf die Zeitung warten. Die Nachricht bei einer Schließung muss vereinbart sein.

Nie hingehen. Was beim Aufteilen geschieht, steht in keiner Unterlage.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Ordnen der 140 Lieferanten in drei Gruppen	6 Stunden	einmalig	
Audit beim Lieferanten, zwei Personen, mit Vorbereitung	10 Stunden	je Lieferant der ersten Gruppe	
Sieben Lieferanten der ersten Gruppe, verteilt auf zwei Jahre	35 Stunden	jährlich	
Abheften der Etiketten	5 Minuten	je Lieferung	
Umsatz der Muschelabende einer Saison	€ 86.000	24 Abende	

Was verlangt ist und was nur Methode ist

Tabelle 4 — Was verlangt ist, und was nur Methode ist

Verlangt (ISO 22000)	Was es im Hotel belegt	Nur Leitfaden oder Methode
Kriterien für Bewertung, Auswahl, Überwachung, Neubewertung (7.1.6 a)	Lieferanten nach Risiko geordnet; je Gruppe eigene Kriterien	Fragebogen; Punktesystem
Anforderungen mitgeteilt (7.1.6 b)	schriftliche Abrede: Etikett je Lieferung, Anruf bei Schließung	Handbuch für Lieferanten
Keine Beeinträchtigung des Systems (7.1.6 c)	Nachweis je Lieferung bei Ware, die die Küche nicht mehr sicher machen kann	Audit zweiter Partei vor Ort
Dokumentierte Information zu Bewertungen und Maßnahmen (7.1.6 d)	Blatt mit Datum, Punkten, Befund und Abrede	Zertifikatskopie in der Akte
Rückverfolgbarkeit vom Los zum Endprodukt (8.3)	Etikett je Lieferung, sechzig Tage aufbewahrt	Foto des Etiketts an der Warenannahme

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: lebende Muscheln

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Weg	Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III Abschnitt VII: nur über ein Versandzentrum, mit Kennzeichnung	ebenso	VLtH, Art. 16: Kennzeichnung lebender Muscheln
Etikett	Aufbewahrung mindestens 60 Tage nach dem Aufteilen der Sendung	ebenso	VLtH, Art. 16 Abs. 3: mindestens 60 Tage
Gebiete	Durchführungsverordnung (EU) 2019/627: Klassen A, B, C; Schließung bei Gefahr	ebenso; kein Meer, keine eigenen Gebiete	kein Meer, keine eigenen Gebiete
Kontrolle	Kreis Nordfriesland: rund 50 Proben je Gebiet und Jahr, auch auf Algengifte	entfällt	entfällt

Stand der Tabelle: 3. Oktober 2026. Die laufende Fassung aller DACH-Anker des Bandes, mit der geltenden Angabe und der Quelle jeder Änderung, führt die Plattform in der Datei «Band6b_Rechtsanker_DACH_laufend».

Quelle: Francesco Dore, Das Steuer und die Lupe, Band 6b — ISO 22000: Der Beweis auf dem Teller, Abschnitt 3.5. Edizioni Effedore 2026. © 2026 Francesco Dore. Zur Verwendung im eigenen Betrieb frei bearbeitbar. buecher.effedore.com