

# NETWORK-KARRIERE

EUROPAS GRÖSSTE WIRTSCHAFTSZEITUNG FÜR DEN DIREKTVERTRIEB

**Das sollten Sie wissen:**

**EIN NEUER NETWORK-KARRIERE BEITRAG ÜBER**





## NAHRUNGSERGÄNZUNGS- MITTEL SO SICHER WIE KEIN ANDERES LEBENSMITTEL

Immer wieder wird in den Medien das Thema „Nahrungsergänzungsmittel“ angesprochen, was auch oft zu öffentlichen Diskussionen führt. Neben der Auffassung, ob die Einnahme dieser Lebensmittelkonzentrate im Einzelfall sinnvoll ist oder nicht, gab es auch zu Unrecht einseitig beleuchtete und negativ beurteilte Aussagen über deren Qualität. So entsteht der Eindruck, als ob alle Hersteller und Anbieter von Nahrungsergänzungsmitteln keinen Wert auf Qualität, Sicherheit und Reinheit legen würden.

In unseren Ausführungen bezieht sich Qualitätsmanagement nur auf die Wichtigkeit und die Kriterien, die bei

der Herstellung und des Vertriebs dieser Lebensmittelkonzentrate von Bedeutung sind.

Wir sprechen von Qualität, von Qualitätsmanagement und den Systemen der Qualitätssicherung.

■ Was versteht man unter Qualität?

■ Was bedeutet Qualität für die Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln?

■ Welche Normen, Richtlinien und rechtliche Vorschriften sind für Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln zu beachten?

■ Wo müssen Nahrungsergänzungsmittel angemeldet werden?

Was verstehen wir unter Qualität und der Bedeutung zur Sicherstellung unserer Gesundheitsaspekte in Bezug auf unsere Lebensmittel?

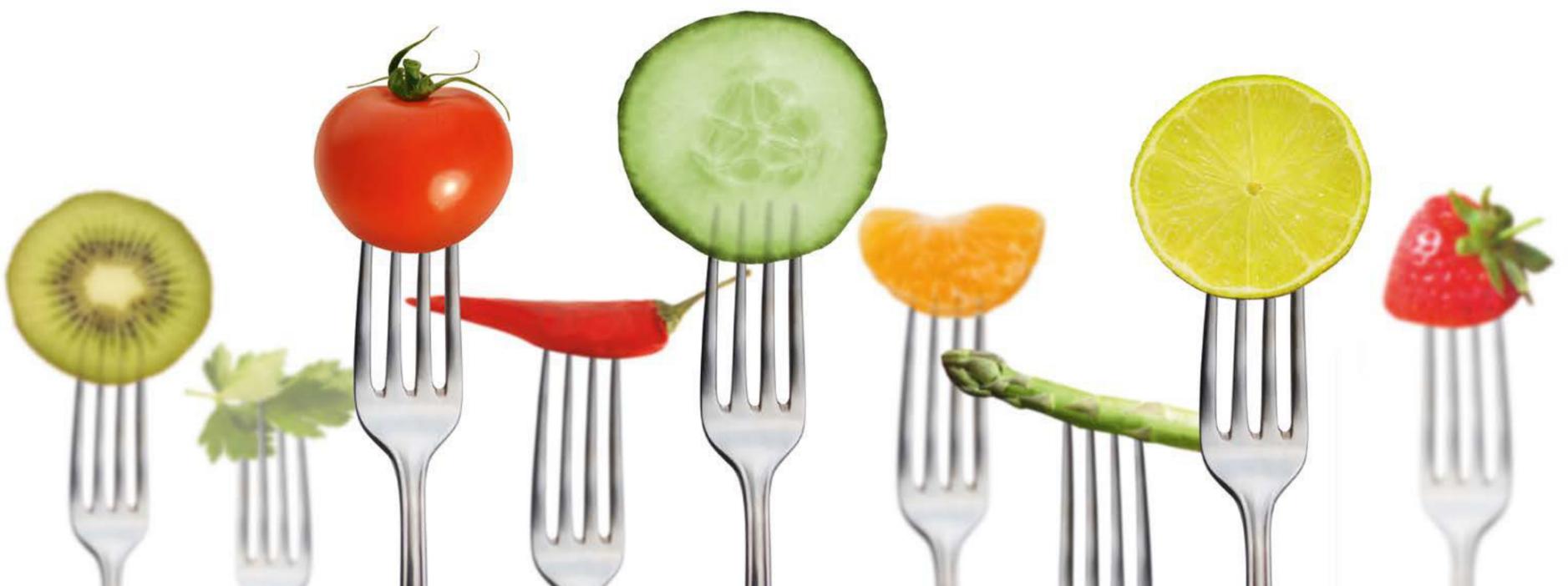
„Als Qualität bezeichnet man den Grad, in dem ein Satz von Qualitätsmerkmalen bestimmte Anforderungen erfüllt. Qualität ist damit der „Erfüllungsgrad“ von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes oder einer Dienstleistung, also das Ausmaß, in dem vorgegebene Erfordernisse erfüllt werden.“ Man kann auch sagen, Qualität gibt an, in welchem Maß

ein Produkt den bestehenden Anforderungen entspricht. Es ist entscheidend, dass die an das Produkt gestellten Anforderungen erfüllt werden.

Früher waren die Menschen das ganze Jahr über auf die Landwirtschaft und Selbstversorgung angewiesen. Sie ernährten sich im Frühjahr, Sommer und Herbst vorwiegend von den Pflanzen und Früchten, die auf dem Feld, im Garten und auf der Obstwiese geerntet werden konnten. So musste im Winter vor allem auf die Vorratshaltung zurückgegriffen werden. Seit dem Moment, in dem Erzeugung und Herstellung von Nahrung nicht mehr in einer Hand lagen, wurden mehr

oder weniger strenge Vorschriften für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln geschaffen. Zum einen sollten deren Qualität sichergestellt, zum anderen wirtschaftliche Nachteile verhindert werden. Die Einhaltung von hygienischen Vorgaben wurde damals auf Märkten überwacht. Nur gab es noch keine schriftlich fixierten Spezifikationen und sie hatten bei weitem nicht das Wissen von heute. Doch mit Einsetzen der industriellen Herstellung von Lebensmitteln wurde es notwendig, Merkmale der Produkte möglichst genau zu beschreiben.

Heute ist moderne Lebensmittelherstellung untrennbar verbunden mit ge-



## NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL SIND SCHLICHTWEG LEBENSMITTEL KONZENTRATE. KEIN APFEL, KEIN KOHL, KEINE NUDEL WERDEN DERARTIG ÜBERPRÜFT UND ÜBERWACHT WIE NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL.

nau festgelegten Rohstoffqualitäten, beherrschten Prozessabläufen und standardisierten Produktqualitäten. In der Land- und Ernährungswirtschaft ist die Gewährleistung hoher Lebensmittelqualität und -sicherheit durch Maßnahmen der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements erforderlich.

### Aber was ist Qualitätsmanagement genau?

Das Qualitätsmanagement (QM) bezeichnet alle organisatorischen Maßnahmen, die der Verbesserung der Prozessqualität, der Leistungen und damit den Produkten jeglicher Art dienen. Ein wirkungsvolles und nachweisbares Qualitätsmanagement wird von den Standards zur Lebensmittelsicherheit gefordert. Dabei bezieht sich Qualität sowohl auf die vermarkteten Produkte und Dienstleistungen als auch auf die internen Prozesse eines Unternehmens. Lebensmittelqualität teilt sich in verschiedene Qualitätskriterien auf. Diese sind aufgrund des vielfältigen Angebots von Lebensmitteln sehr unterschiedlich. Die Merkmale sind produktbezogen, aber auch eine Frage des Geschmacks und des Anspruchs. Die Qualität eines Lebensmittels wird durch die Gesamtheit seiner wertbestimmenden Eigenschaften definiert. Hierzu sind folgende Fakten zu beleuchten:

- Herkunft/Anbau
- Qualität
- Verarbeitung
- Vertrieb
- Verantwortung
- Lagerung
- Verbrauchererwartung
- Analytische Untersuchungen
- Dokumentation und Überwachung

### Was bedeutet Qualität in der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln?

Die Qualität und Sicherheit (Artikel 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002) von Nahrungsergänzungsmitteln ist von entscheidender Bedeutung. Das liegt daran, dass Nährstoffe in verschiedenen Formen vorkommen und sich dementsprechend unterschiedlich im Körper des Menschen verhalten.

Da Nahrungsergänzungsmittel Lebensmittel sind, gelten für sie die Regelungen des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts und die Bestimmungen des Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Demnach sind Nahrungsergänzungsmittel sichere Lebensmittel. Verbraucher dürfen durch die Angaben auf der Verpackung nicht getäuscht werden und krankheitsbezogene Werbung ist untersagt. Anders als Arzneimittel bedürfen Nahrungsergänzungsmittel zwar keiner Zulassung, aber dürfen gemäß der Verordnung für Nahrungsergän-

zungsmittel (NemV) nur auf den Markt gebracht werden, wenn sie zuvor beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) registriert werden.

Die NemV enthält spezielle Vorgaben zu Zusammensetzung und Kennzeichnung und schreibt die Anzeigepflicht für Nahrungsergänzungsmittel vor. Die Überwachung der im Handel angebotenen Nahrungsergänzungsmittel und der Herstellerbetriebe ist Aufgabe der Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder und deren Kreise. Sie kontrollieren als unabhängige staatliche Institution die Produkte, die am Markt angeboten werden, stichprobenartig auf ihre Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorgaben und ob die Herstellung und das Nahrungsergänzungsmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen.

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit, bei der Herstellung und Behandlung von Nahrungsergänzungsmitteln tragen die Hersteller (Artikel 17 Verordnung (EG) Nr. 178/2002), der Importeur, der Anbieter bzw. der Vertreiber. Sie achten daher auf die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften und produzieren nach allgemein anerkannten Standards und prüfen im Rahmen von umfangreichen Eigenkontrollen die Sicherheit und Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln.

### Keine schädlichen Substanzen

In einem guten Qualitätsmanagement beginnt die Herstellung eines Nahrungsergänzungsmittels bereits beim Rohstofflieferanten. Die Hersteller überzeugen sich vorab, ob ein Lieferant fähig ist, geeignete Rohstoffe zu liefern. Im Rahmen eindeutiger Liefervereinbarungen werden nur geprüfte Lieferanten beauftragt. Für die Qualität der einzelnen Rohstoffe werden Spezifikationen (z. B. Anforderungen an die Reinheit) festgelegt. Die Rohstofflieferung wird von einem Analysezertifikat begleitet, das die Einhaltung

wesentlicher Parameter der Rohstoffspezifikation bestätigt. Dann werden die Rohstoffe im Wareneingang auf Identität und Qualität geprüft. Nach einem risikoorientierten Stichprobenplan werden die Rohstoffe analysiert, um z. B. die Zusammensetzung oder Reinheit zu testen, aber auch um Rückstände und Verunreinigungen festzustellen. Dabei wird vor allem darauf geachtet, dass schädliche Substanzen wie z. B. Bakterien, Pilze, Pestizide, Blei, Quecksilber oder andere Schadstoffe nicht enthalten sind.

Erst wenn die Nahrungsergänzungsmittel alle Anforderungen der Spezifikation erfüllen, dürfen sie ausgeliefert werden. Die Freigabe der Produkte erfolgt entsprechend eines festgelegten risikoorientierten Stichprobenplans. Prüfpunkte sind z. B. der Gehalt an Vitaminen, die mikrobiologische Reinheit, die Anwendungseigenschaften wie Zerfallszeit der Tabletten und Kapseln und die korrekte und intakte Verpackung.

### „Qualität heißt Verantwortung!“

Und wenn man die Herstellungskette eines Nahrungsergänzungsmittels

verfolgt, stellt man fest, dass die Herstellung bis zum Endprodukt sich in einem engen gesetzlichen Rahmen bewegt und strengen Qualitätsrichtlinien unterliegt. Somit sind Nahrungsergänzungsmittel in Deutschland sicher! Sicherer geht es nicht!

... Möchten Sie mehr erfahren über Fakten und gesetzliche Vorgaben, lesen Sie weiter auf <https://nutritionpress.jimdo.com/>

*Liane Schmidt*  
Qualitätsauditor

NEM Verband  
Abteilung Öffentlichkeitsarbeit



**Manfred Scheffler**

Kaufmann, Präsident des NEM-Verband e.V.



© Adobe Stock/ Michael



© Adobe Stock/ sosiukin