

Betriebsberatung in Vietnam

Auf Einladung des **Vietnamesische Interkulturelle Fraueninitiative in Deutschland (ViFi) e.V.** fand ein Besuch in Vietnam vom **15.06. – 20.06.2008** in Ho Chi Minh City (Saigon) und in Phan Thiet statt. Frau Thi My-Hanh Nguyen (ViFi) hatte mich zur Reise nach Vietnam kurzfristig eingeladen. Es waren Fragen bezüglich HACCP sowie Beratungsgespräche und Besichtigung von Produktionsanlagen und Verarbeitungsräumen vorgesehen.

15.06.2008

Nach einem 11stündigen Flug mit der Vietnam Airlines wurde ich von Frau Nguyen am Flughafen in Saigon begrüßt. Es folgte eine 5 Std. Autofahrt (für 200 km) nach Phan Thiet, da am Folgetag eine Betriebsbesichtigung vorgesehen war. Am Abend folgte eine persönliche Einladung in das Privathaus des Gouverneurs Herrn Tan Thank Quynh der Provinz „Binh Thuan“.

16.06.2008

Am ersten Tag fand eine Besichtigung der Produktionsanlagen mit anschließender Firmenberatung, insbesondere zu HACCP, im Unternehmen „DNTN Nuoc Mam Phan Thiet“ statt, in dem Fischsauce - Würze hergestellt wird. Mit dem Firmeninhaber, Herrn Duong Van Hung, waren die einzelnen Produktionsschritte und daraus resultierenden Verbesserungen besprochen worden. Der Besuch wurde von einem Kamerateam begleitet. Im Unternehmen werden jährlich 300 t Fischsauce-Würze „Phan Thiet Mui Ne“ hergestellt.

Bild Im Präsentationsraum

v.l.n.r.: Qm-Beauftragter, K. Etteler, Herr Duong Van Hung, Frau Thi My-Hanh Nguyen, Frau Thao

Herstellungsprozess:

Dreimal im Jahr erfolgt die Anlieferung des Reiszisches (Ca' Cons), der sofort nach der Anlieferung weiter verarbeitet werden muss (Salzung des Fisches > Wasserentzug > trocknen des Fisches > Fisch wird gemahlen und der Wasserverlust wieder zugesetzt.). Die Fischsauce selbst verbleibt 18 Monate in Holzfässern bis zur Abfüllung. Durch das staatliche Zentrallabor erfolgt jährlich eine Kontrolle und alle drei Jahre eine große Überprüfung. Wareneingangskontrollen, Rückverfolgbarkeit, Rückstellproben werden dokumentiert. Der Verkauf erfolgt in den Asiatischen Ländern und auch in Europa.

Bild Fässer mit Fischsauce

Problemfelder:

1. Vorratsfässer befinden sich in einem offenen Lagerraum.
2. In dem Raum der Abfüllanlage ist kein Handwaschbecken vorhanden.
3. An den zu öffnenden Fenstern fehlt ein leicht zu entfernendes Insektengitter

Empfehlung:

- Holzfässer werden von oben dicht abgedeckt.
- In dem Raum der Abfüllanlage ist ein Handwaschbecken mit Warm-/Kaltwasserzufuhr zu installieren.
- Insektengitter sind an den zu öffnenden Fenstern anzubringen.

17.06.2008

Besichtigung von zwei Saigon Co.Op Großverbrauchermärkten in Saigon

„Saigon Co.Op Großverbrauchermärkte – Food und Nonfood - sind zur Zeit an 30 Standorten in Vietnam angesiedelt. Bis 2010 sollen weitere 20 Großverbrauchermärkte eröffnet werden. Weitere Großverbrauchermärkte – oder andere Anbieter - sind in Vietnam nicht vorhanden“.

Verkaufsraum:

Der Verkaufsraum befindet sich in einem sauberen und sehr aufgeräumten Zustand. Regalpflege ohne Beanstandung. Kühlpflichtige Lebensmittel werden bei entsprechender Temperatur zum Verkauf angeboten. Zur Selbstbedienung werden unverpacktes Hackfleisch und sonstige Fischerzeugnisse zum Verkauf angeboten.

Zur Selbstbedienung werden unverpacktes Hackfleisch, Geflügelfleisch und Fischerzeugnisse zum Verkauf angeboten. Verkaufspersonal ständig anwesend.

2 Bilder mit der Warenpräsentation

Bild Präsentation von Obstprodukten.

Tägliche Anlieferung. Abverkauf erfolgt täglich. Verkaufspersonal ständig anwesend.

Zubereitungsräume

Es ist eine räumliche Trennung zwischen Herstellung und der Kochvorrichtung vorhanden, sowie ein extra Raum für die Fleischvorbereitung.

Die Räume sind vollständig mit Wand- und Bodenfliesen ausgekleidet. Über der Kochvorrichtung ist eine technische Entlüftung vorhanden. Frischluft wird über Außenfenster gezogen.

Bild Kochbereich sämtliche Küchenmöbel aus Edelstahl

Bild (Mitarbeiterin in Küche) Die Mitarbeiterinnen sind mit Schutzkleidung (3 Kombinationen) ausgestattet.

In dem Küchenvorbereitungsbereich werden die Vorspeisen für das im Großverbrauchermarkt ansässige Schnellrestaurant vorbereitet.

In jedem Großverbrauchermarkt ist für die Hygiene insgesamt, Wareneingangskontrolle, Temperaturüberwachung, eine Qm-Beauftragte verantwortlich.

Bild Schnellrestaurant

Bild (Kühlschrank mit Rückstellproben) Rückstellproben werden von allen Produkten, die für das Schnellrestaurant hergestellt werden, für 3 Tage bei > 7°C in einem speziellen Kühlschrank aufbewahrt

Fazit der Kontrolle:

- Betriebshygiene: Räume entsprechen noch nicht vollständig den Anforderungen der VO (EG) Nr.852/2004
- Produkt-/ Produktionshygiene: noch unzureichend; Wareneingangskontrolle und Temperaturkontrolle werden nicht vollständig dokumentiert; Reinigungspläne sind nicht vorhanden.
- Personahygiene: Schutzkleidung wird vom Personal selbst gewaschen und im Wohnhaus zwischengelagert
- Personaltoilette außerhalb des Verbrauchermarktes > weit entfernt !

18.06. -19.06.2008

In den zwei Tagen fanden eingehende Beratungsgespräche in der Zentrale der Saigon Co.Op in Chi Minh Stadt (Saigon) statt. An der Besprechung nahmen die Qm-Beauftragte unter der Leiterin Tran Kieu Lan – Managerin Quality Department -, technischer Beauftragter und der General Managerin Tran Thi Kim Quyen - teil. Trotz ständiger Übersetzung von Deutsch in Vietnamesisch, sind gute Erfolge geführt und erzielt worden.

Bild Übersetzung durch Frau Nguyen

Die Beratungsgespräche sollten als Empfehlung mit der der Zukunftsplanung bzw. bei der jetzigen Basishygiene genutzt werden:

- In den Verarbeitungs- und Zubereitungsräumen ist ein Handwaschbecken (HWB) mit Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren.
- Hygienische Mittel zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sind am HWB anzubringen.
- Reinigungsgeräte sollten in einen externen Raum oder in einem Reinigungsmittelschrank zwischengelagert werden.

- Da nicht jeder Großverbrauchermarkt in den Zubereitungsräumen mit einem Bodenabfluss ausgestattet ist, sollte die Reinigung mittels „Zweieimersystem“ durchgeführt werden.
- Für das Reinigen der verschiedenen Arbeitstische (Geflügel, Schwein/Rind, Fisch) sollten farblich unterschiedliche Reinigungsgeräte (Wischlappen) benutzt werden.
- Eine Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen wird nicht Regelmäßig durchgeführt.
- Zwischen Kochbereich (infolge der hohen Küchenraumtemperatur) und den anderen Verarbeitungsräumen (Fleisch) sollte eine geeignete Verbindungstür angebracht werden.

Lagerung:

- Wareneingangskontrolle erfolgt nur sporadisch und wird nicht kontinuierlich dokumentiert.
- Der Fußboden ist kontinuierlich zu reinigen, auch wenn sämtliche Food und Non Food Artikel auf Paletten gelagert werden.
- Selbst hergestellte Produkte (Vorprodukte) sollten bezüglich Rückverfolgbarkeit mit Datum der Herstellung und Produktbezeichnung im Gefrierhaus gekennzeichnet werden.

Verkaufsraum:

- Für den Verkauf von Hack-, Geflügelfleisch sollten farblich unterschiedlichen Entnahmegeräte benutzt werden, um Verwechslungen auszuschließen.
- Weiterhin ist ein Schutz gegen nachteilige Beeinflussungen, insbesondere Anhusten und Anhauchen etc, anzubringen.
- Vom Zubereitungsraum in den Verkaufsraum ist eine geeignete Verbindungstür anzubringen, damit Frischluft nicht aus einem belasteten Raum gezogen wird.

Sozialräume:

- In leicht erreichbarer Nähe ist eine Personaltoilette mit Vorraum einzurichten.
- Die Personaltoilette muss über ein HWB mit Kalt-/ Warmwasserzufuhr verfügen.
- Ein Umkleieraum, indem auch die Schutzkleidung gelagert werden kann, ist einzurichten.

Warenanlieferung:

- Lieferanten von kühlpflichtigen Lebensmitteln werden aufgefordert, Ware bei vorgegebenen Temperaturen (z.B. im Kühlfahrzeug, Isolierboxen) anzuliefern.

Fazit:

- In den Großverbrauchermärkten werden für das Personal in unmittelbarer Nähe zu den Verkaufs- und Zubereitungsräumen – Sozialräume (Personaltoilette, Umkleieraum) geschaffen.
- Für das Reinigen der Schutzkleidung wird eine eigene Wäscherei geplant und gebaut.
- Es wird ein eigenes Logistikzentrum für Food und Nonfood Artikel gebaut.
- Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen werden für jeden Betrieb gesondert ausgearbeitet.

Über die Gastfreundschaft und über die erfolgreichen Gespräche habe ich mich sehr gefreut.

Bild 19.06.2008 Verabschiedung in der Saigon Co.Op Zentrale
v.l.n.r.: techn. Berater, Frau Lan, Frau Quyen, K. Etteler, Frau Nguyen, Frau Ha, Frau Nga

Bild Übernachtung im Gästehaus der Regierung von Vietnam in Ho Chi Minh City, 108 Nguyen Du

Bild Regierungsgebäude

Konrad Etteler, Lebensmittelkontrolleur