Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen in der Brasserie Nationale

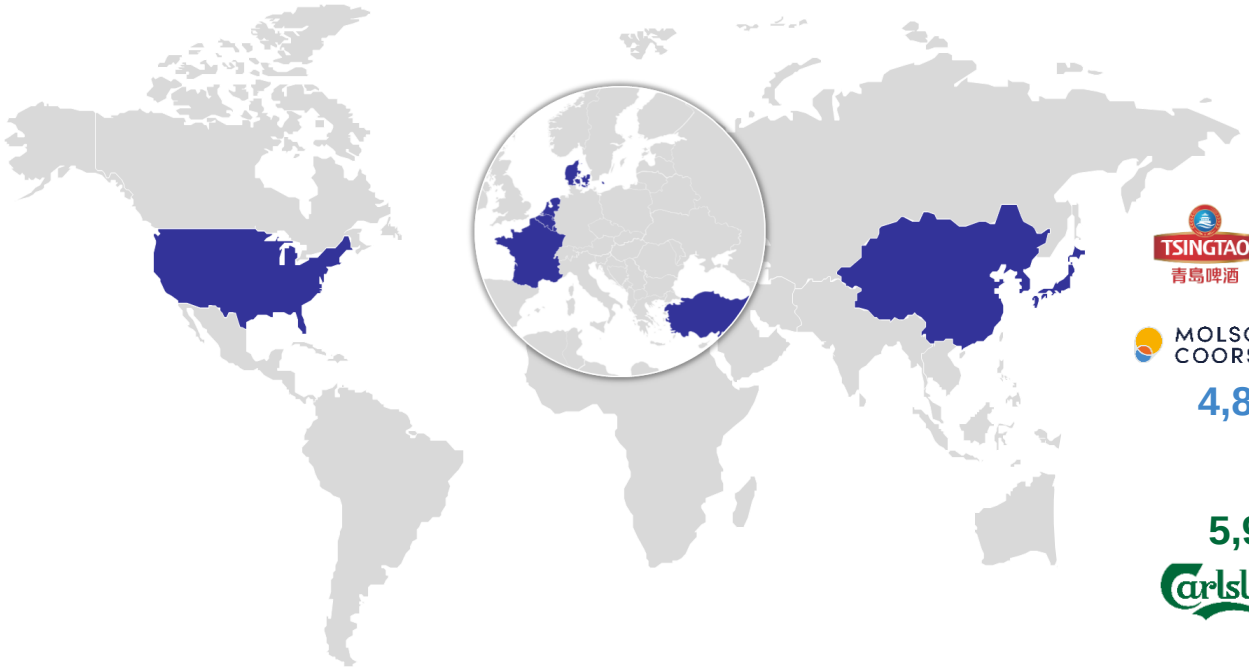
10. Juni 2025
CAPE / Ettelbrück
Martin Thiel

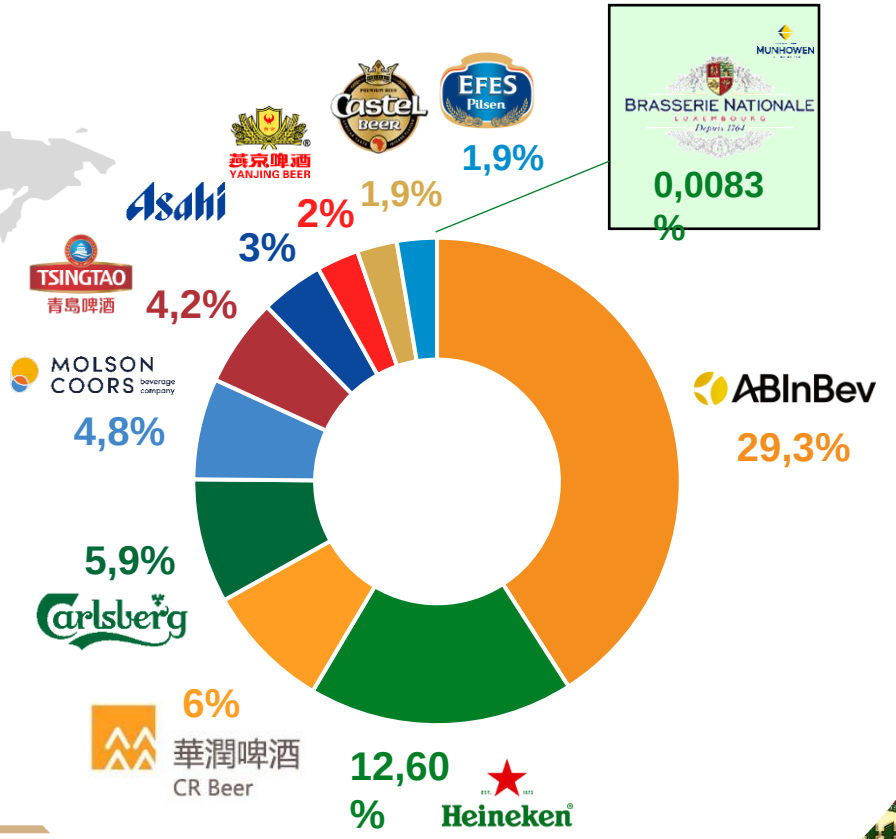
LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE
LUXEMBOURG
Depuis 1764

Der internationale Markt gibt die Qualitätsstandarts vor

…und wir müssen mit…





SOURCE: HAAS & BARTH

LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE
LUXEMBOURG
Depuis 1764

ODYSS
G.D. DE LUXEMBOURG
DEPUIS 1764
BOFFERDING

In 2024 garantierten wir die Sicherheit von:

- 10.526.310 Flaschen Lodyss Mineralwasser
- 11.766.599 Flaschen, 5.301.648 Dosen & 210357 Fässern Bier der Marken Bofferding, Battin & Funck Bricher

Lebensmittelsicherheit garantieren im In & Ausland

Brasserie Nationale

30 Mitarbeiter, davon 2 Vollzeit Qualitätsmanagment/Labor + 1 Mitarbeiter in Reserve

Produktion

- 138.662 hl Bier
- 68.105 hl Mineralwasser

- **Allein über 9000 mikrobiologische Analysen**

LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE
LUXEMBOURG
Depuis 1764

LODYSS
Battin
FUNCK-BRICHER
BOFFERDING

Grundgedanken in der Lebensmittelsicherheit

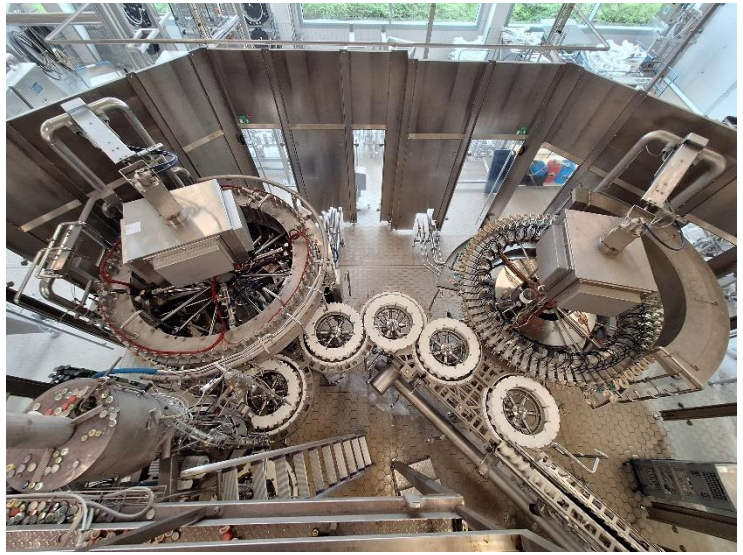
Ziel der Qualitätssicherung

Produktqualität, Lebensmittelsicherheit → Kundenzufriedenheit → Konkurrenzfähigkeit

Adobe Stock | #56435702

Wie erreichen wir Lebensmittelsicherheit?

Moderne Technik im hygenic design



qualifiziertes Fachpersonal

gut ausgestattete Betriebskontrolle

LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE LUXEMBOURG Depuis 1764

FUNCK-BRICHER

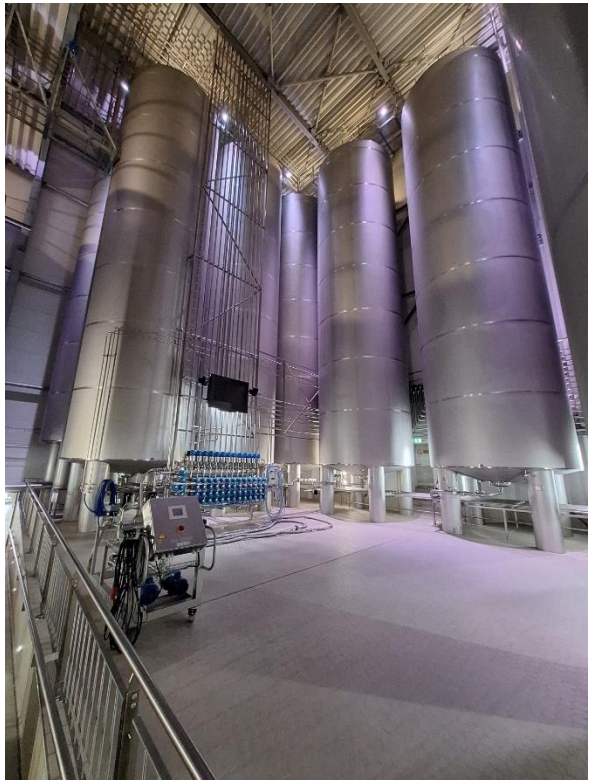
LODYSS G.D. de LUXEMBOURG

Battin

FUNCK-BRICHER

DEPUIS 1764 BBB BOFFERDING

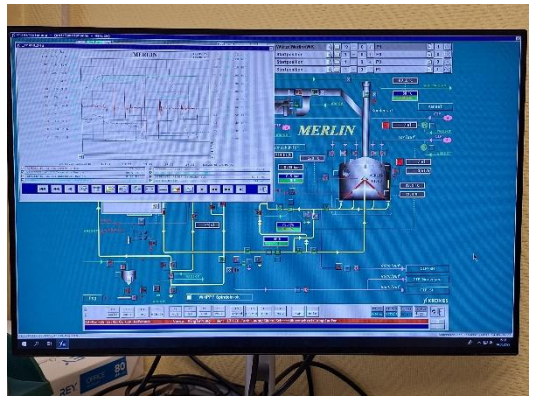
Im Detail: Technik allgemein

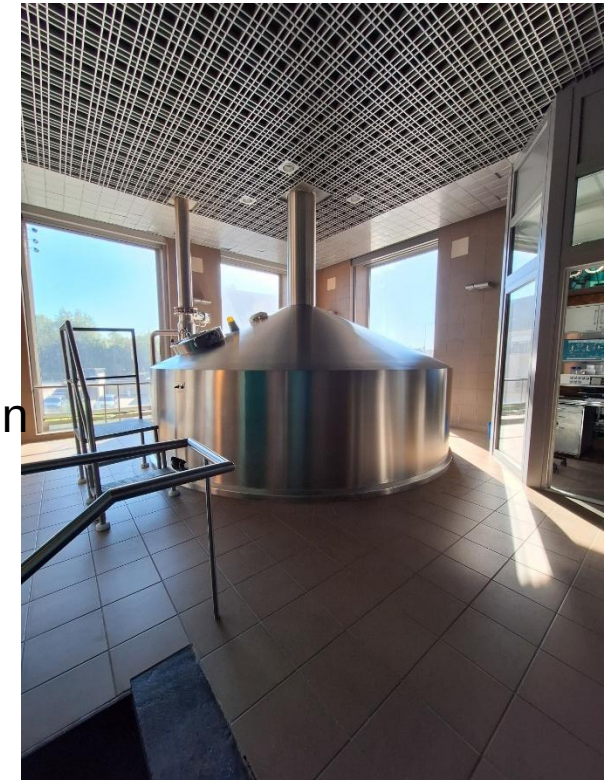


- Ausschließlicher Einsatz von Produktberührenden Teilen mit Lebensmittelunbedenklichkeitsnachweisen

-Automatisierte, geschlossene Produktions & Reinigungsprozesse schützen vor Kreuzkontaminationen, sowie Eintrag ungewünschter Stoffe wie z.B. Allergenen

-Prozessüberwachung durch Erfassung von sämtlichen Betriebsdaten & Prozessparametern (Mengen, Zeiten, Temperaturen, Konzentrationen)





LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE LUXEMBOURG Depuis 1764

FUNCK-BRICHER

LODYSS G.D. de LUXEMBOURG

Battin

FUNCK-BRICHER

DEPUIS 1764 BBBB BOFFERDING

Im Detail: Technik auf physikalische Gefahren

Leerflascheninspektion mit Restlaugenerkennung- nur eine intakte Flasche gelangt in den Abfüllblock 12 Bilder von jeder einzelnen Flasche

Detektorerkennung nach dem Füllvorgang auf korrekten Verschluss oder Metall im Gebinde

Im Detail: Fachpersonal

-An allen sensiblen ereichen setzen wir Ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal ein.

-Jährliche Schulungen zu den Themenschwerpunkten Hygiene und Lebensmittelsicherheit werden abgehalten.

-Arbeiten nach den Grundsätzen des sogenannten HACCP Konzept was besonders kritische Kontrollpunkte Hervorhebt.

LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE
LUXEMBOURG
Depuis 1764

FUNCK-BRICHER

LODYSS
Battin
BOFFERDING

Im Detail: Betriebskontrolle

Überwachung der Vorangegangenen Prozesse durch die Abteilung Betriebskontrolle/Labor;

Arbeiten nach einem detaillierten Prüf- und Analysenplan;

Lückenlose Stufenkontrolle der erzeugten Produkte, vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt;

Kontrolle der korrekten Laborarbeit durch Teilnahme an Ringanalysen oder Routinekontrollen in Betriebsfremden Instituten;

Lieferanten & Dienstleisteraudits

LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE LUXEMBOURG Depuis 1764

FUNCK-BRICHER

LODYSS G.D. de LUXEMBOURG

Battin

FUNCK-BRICHER

DEPUIS 1764 BBB BOFFERDING

Beispiele für durchgeführte Analysen & Kontrollen der Produkte in der Betriebskontrolle

BIER

- Mikrobiologie
- Chemisch-Technisch (CTA)
- Sensorik

Mineralwasser

- Mikrobiologie
- Chemisch-Technisch (CTA)
- Sensorik

Beispiele für durchgeführte Analysen & Kontrollen der Produkte

Bier CTA

- pH – Wert
- Stammwürze
- Alkohol
- Farbe
- Schaum
- Trübung
- CO2 Gehalt

Mikrobiologie Bier

- Mikorbiologische Stufenkontrolle von der Gärung bis zum fertigen Gebinde auf Bierschädlinge o. Fermdorganismen
- Abstrichproben zur Kontrolle der Umfeldhygiene

Mineralwasser CTA

-Von der Quelle bis ins fertige Gebinde

- pH- Wert
- CO2 Gehalt
- Leitwert

Mikrobiologie Mineralwasser

- Mikrobiologische Stufenkontrolle von der Quelle bis zum fertigen Gebinde auf Gesamtkeimzahl, E-Coli, Pseudomonas aeruginosa
- Abstrichproben zur Kontrolle der Umfeldhygiene

Sensorische Kontrolle

- tägl. Verkostung der Stundenproben-Abfüllung
- Chargenweise Verkostung der verschiedenen Prozessabläufe wie z.B. Bierfiltration
- Langzeitverkostungen von monatl. Stichproben der verschiedenen Produkte
- Verkostungen von Rückstellproben im Reklamationsfall

Kontrolle der Personalhygiene

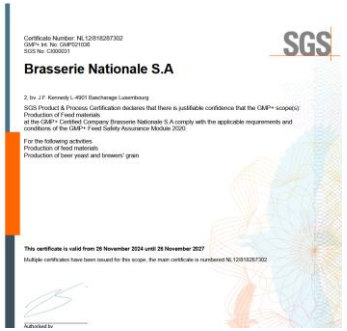
- Turnusmäßige Abklatschtests zur Kontrolle des korrekten Händewaschens sowie regelmäßiger Reinigung der Arbeitskleidung

- Hygieneschulungen via Online Campus abhalten und eine Verständnisabfrage mittels Erfolgsfragen abhalten

Externe Überprüfung der Wirksamkeit der Lebensmittelsicherheit

Um die hausinternen Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit zu überprüfen wird die Brasserie National ständig extern überprüft (auditiert). In Folge dieser Auditierungen konnten wir folgende Zertifikate erlangen:

- Food Safety System Certification FSSC 22000 Vers. 6
- Zertifikat über die ökologische Produktion des Erzeugnis Funck Bricher (Bio- Zertifikat)
- GMP+ Zertifikat für Treber und Althefe von der Feed Safety Assurance
- ISO 45001 (Arbeitssicherheit)



LA SÉCURITÉ DANS MON ASSIETTE

BRASSERIE NATIONALE LUXEMBOURG Depuis 1764

FUNCK-BRICHER

LODYSS G.D. de LUXEMBOURG

Battin

FUNCK-BRICHER

DEPUIS 1764 BBBB BOFFERDING

FAZIT

-Lebensmittelsicherheit steht im Zentrum unserer täglichen Arbeit

-Durch gelebte Lebensmittelsicherheitskultur
garantieren wir unseren Kunden den unbedenklichen Genuss
unserer hochwertigen Produkte

PROST

Für detaillierte Informationen stehe ich im Anschluss gerne zur Verfügung

Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit