

Aus Gefährdungen lernen

Datenbank für ein systematisches Risikomanagement in der Lebensmittelindustrie

Dr. Bernhard Müller

Die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln haben oberste Priorität. Tatsächliche oder vermeintliche Beanstandungen führen bei dem betroffenen Unternehmen zu einem hohen wirtschaftlichen Schaden und Imageverlust. Die Datenbank Safefood-Online hilft vor dem Schaden klug zu sein, indem sie über bereits aufgetretene Gefährdungen und daraus abzuleitende Risiken informiert.

Ob Rückstände, Infektionen, bedenkliche Inhaltsstoffe, unerwünschte Nebenprodukte durch die Verarbeitung – bei Lebensmitteln ist das Risikopotenzial für Beanstandungen hoch. Vielfach werden Qualitätsabweichungen bei Lebensmitteln öffentlich gemacht, unsichere und die Gesundheit ge-

fährdende Lebensmittel sofort aus dem Verkehr gezogen. Die Fülle von Informationen, die über die Medien und insbesondere über das Internet kommuniziert wird, hat dafür gesorgt, dass die Konsumenten verunsichert sind und kein Vertrauen mehr in die Qualität vieler Nahrungsmittel haben. Dabei sind die Produkte in den Regalen heute besser untersucht, geprüft und sicherer denn je.

Unübersichtliche Situation

Aufgrund der weltweiten Warenströme wird es auch für Experten zunehmend schwieriger, den Überblick über potenzielle Gefährdungen und Risiken zu behalten. Alleine über das europäische Schnellwarnsystem werden jedes Jahr etwa 5000 neue registrierte Meldungen über Vorfälle zur Lebensmittelsicherheit publiziert.

Eine heute in Afrika geerntete Frucht oder ein in Asien hergestelltes Produkt kann bereits nach wenigen Tagen in Deutschland angeboten werden. So ist es möglich, dass sich eine Lebensmittelinfektion oder Kontamination schnell über die gesamte Supply Chain ausbreitet. Wer keine Informationen über die Gefahrenquellen und sich daraus ergebende Risikomaßnahmen besitzt, riskiert gravierende Folgen.

Wenn ein Unternehmen seine Produkte vom Markt zurückrufen muss, sind die Auswirkungen oft sehr kostspielig, in manchen Fällen sogar existenzbedrohend. Deshalb sollten Lebensmittelsicherheit und das dazugehörige Risikomanagement in jedem Betrieb Chefsache sein – so, wie es die grundlegende Lebensmittelgesetzgebung vorsieht. Ziel des Risikomanagements in den Unternehmen ist es, alle vorhandenen Risiken zu

identifizieren, zu minimieren und letztendlich beherrschbar zu machen. Mit den RASFF-Meldungen (Rapid Alert System for Food and Feed) sind inzwischen gute und vor allem auch verlässliche Daten über Vorfälle zur Lebensmittelsicherheit für alle EU-Mitgliedstaaten verfügbar. Doch zum einen gibt es immer wieder Informationsdefizite, zum anderen werden die Informationen innerhalb der EU nicht einheitlich bereitgestellt.

In Großbritannien beispielsweise veröffentlicht die zuständige Behörde Lebensmittelwarnungen aktuell und ausführlich im Internet, nennt die Namen der Produkte und bildet sogar teilweise Produktfotos ab. In Deutschland werden die Schnellwarnungen durch das BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) als anonymisierte Meldung veröffentlicht. Für den Endverbraucher ist die Bedeutung solcher Nachrichten oft schwer einschätzbar. Für das Risikomanagement der Unternehmen sind die Daten zwar sehr wertvoll, doch sie werden viel zu selten systematisch eingesetzt, weil sie in den öffentlich zugänglichen Systemen nicht statistisch auswertbar sind. Hier setzt die elektronische Datenbank Safefood-Online an.

Faktenbasierte Vorgehensweise

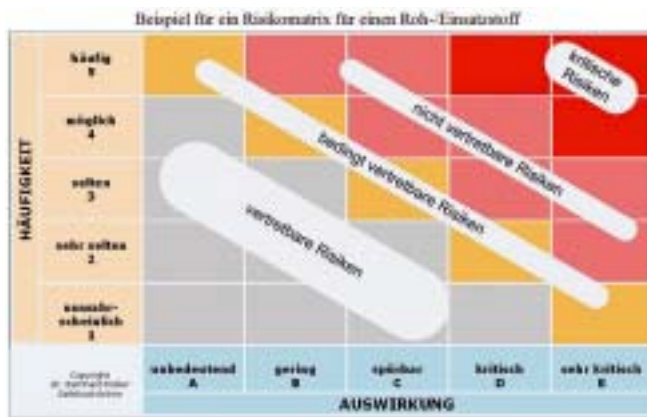
Safefood-Online wurde entwickelt, um das Risikomanagement zu systematisieren und hierdurch die Sicherheit der Produkte zu erhöhen. Die Datenbank stellt alle verfügbaren validen Daten über bekannte Gefährdungen zur Verfügung, sowohl für pflanzliche und tierische Lebensmittel als auch für Materialien, die mit dem Lebensmittel in Kontakt treten. Durch die Möglichkeit, kontinuierlich den Informationsstand für die eingesetzten Rohwaren und auch für das daraus hergestellte Endprodukt zu überprüfen, schärft sie im Unternehmen das Problembewusstsein und unterstützt die faktenbasierte Beurteilung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. So wird es möglich, Risiken inhaltlich zu bewerten und frühzeitig geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Produktvorfällen und Krisen einzuleiten.

Mithilfe der vorliegenden RASFF-Daten, ergänzt durch weitere verfügbare Informationen, ist es möglich, Risiken rasch und effizient zu identifizieren. Safefood-Online bündelt alle validen Daten und stellt sie als sogenannte Risikolandschaft dar. Umfassende Informationen – wie Herstellerland, betroffenes Lebensmittel, Gefahrenquelle, Jahr und Art der Meldung – helfen, die erzielten Ergebnisse im konkreten Einzelfall zu beurteilen. Aktuell sind in der Datenbank mehr als 45 000 Datensätze zur Le-



Für den Suchbegriff „Bärlauch“ enthält Safefood-Online sechs Meldungen. Aus ihnen können entsprechende Risiken und Schutzmaßnahmen abgeleitet werden, die bei seinem Einsatz in Lebensmitteln zu beachten sind.

(Foto: Joerg Mikus/Fotolia)



Risikolandschaft als Entscheidungshilfe: Die Häufigkeit der Nennungen und die Schwere der Auswirkungen sind als Risikomatrix dargestellt

bensmittelsicherheit hinterlegt. Die Risikobewertung berücksichtigt die Häufigkeit der Eintragungen, somit die Anzahl der Nennungen, und die Schwere der Auswirkung, deren Einstufung nach einem festgesetzten Algorithmus erfolgt. Das Ergebnis wird in einer Risikomatrix dargestellt. Zusätzlich kann Safefood-Online betriebsinterne Informationen in die Gesamtbetrachtung mit einbeziehen, beispielsweise Befunde der Wareneingangsprüfungen, Meldungen vom Kunden oder Daten einer amtlichen Kontrolle. Die Liste mit allen bekannten Details und, soweit verfügbar, mit den exakten Untersuchungsergebnissen steht dann dem Einkauf, den Entwicklungs- und den Qualitätsstellen gleichermaßen für eine weitere Bearbeitung zur Verfügung.

Zum Beispiel Bärlauch

Ein Unternehmen will ein neues Produkt mit der Zutat Bärlauch entwickeln. Die Datenbank Safefood-Online hat unter dem Schlagwort „Bärlauch“ zwar nur sechs Meldungen abgespeichert, doch diese liefern je nach Einsatzzweck wertvolle Hinweise: Sollen Bärlauchblätter als neue Rohware beschafft werden, so muss insbesondere auf die Verwechslungsgefahr mit Maiglöckchen geachtet werden. In drei Fällen traten mikrobiologische Gefährdungen durch *Bacillus cereus* auf und bei einer Probe war eine Verunreinigung durch Migration, ausgehend von einer Deckeldichtung, nachweisbar. Diese drei verschiedenen Szenarien können vom Unternehmen individuell für die jeweilige Verwendung von Bärlauch interpretiert und berücksichtigt werden. Mithilfe der Abfrage „HACCP Export“ ist es dank der in der Datenbank vorliegenden Meldungen möglich, alle Rohstoffe und Zutaten einer Risikobetrachtung zu unterziehen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen summiert und in einer Tabelle ausgegeben. Zu jedem gewählten Rohstoff

bzw. Lebensmittel erfolgt eine komplette Auflistung mit allen bekannten Gefahren. Dabei können Mehrfachnennungen in dieser Spalte möglich sein, wenn diese Gefährdungen in unterschiedlichen Datensätzen als Kombinationen genannt sind. Zu jeder Einzelgefährdung werden alle Ursprungsländer mit angegeben, die jeder bekannten Gefahr direkt zugeordnet werden. In der Spalte RK 1 wird die Risikoklasse für die jeweilige Gefährdung angegeben. Die Spalte RK 2 ermittelt die Risikoklasse für das Lebensmittel. Diese weicht in aller Regel von der RK 1 ab. In diesem Fall werden im Gegensatz zu der RK 1 bei der Abfrage über „Suche“ bei dem „HACCP Export“ in dem Feld RK 2 alle Gefährdungen aufsummiert und gesamtheitlich für den Roh- bzw. Einsatzstoff betrachtet. In einer zusätzlichen Spalte „Maßnahmen zur Beherrschung“ können analog zum Codex Alimentarius HACCP die individuellen Maßnahmen zur Beherrschung dieser Gefährdungen eingetragen werden.

Empfehlungsliste als Excel-Datei

Die Analyse mündet in einer vierstufigen Empfehlungsliste als Excel-Datei, die dem Verantwortlichen mögliche Handlungsalternativen für das ausgewählte Lebensmittel aufzeigt. Beim Beispiel Bärlauch würde diese lauten, im Rahmen der Wareneingangskontrolle zusätzlich zum obligatorischen Rückstellmuster eine statistisch abgesicherte Probe auf Verunreinigung mit Maiglöckchen zu untersuchen. Ebenso ist, je nach Verwendungszweck des Rohstoffs (z. B. in Molkereiprodukten), eine mikrobiologische Beprobung und Untersuchung auf *Bacillus* vorzunehmen. Bezüglich einer möglichen Belastung mit Pestiziden besteht ein geringes Risiko, sodass hier nur stichprobenartig geprüft werden sollte.

Online-Info
www.dei.de