

Zukunft ist die Zeit danach

FORUM

Elektronisches Frühwarnsystem macht Lebensmittel-Risiken beherrschbar



Dr. Bernhard Müller
Geschäftsführer
safefood-online.de
Kontakt: www.safefood-online.de

Zukunft ist die Zeit danach...

» Auf Grund weltweiter Warenströme wird es auch für Experten zunehmend schwierig, 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. Hier setzt die elektronische Datenbank an. «

Die Qualität von Lebensmitteln steht im Fokus der Öffentlichkeit. Viele Medien räumen diesem Thema höchste Priorität ein, Journalisten greifen vermeintliche oder tatsächliche Qualitätsmängel in der Regel sofort auf. Ist ein Unternehmen betroffen, muss es mit einem hohen wirtschaftlichen Schaden und Imageverlust rechnen. Risiko-Management ist deshalb das Gebot der Stunde. Zur Unterstützung dieser Aufgabe kann die Lebensmittelwirtschaft auf eine elektronische Datenbank zugreifen, die umfassend über bereits aufgetretene Gefährdungen und daraus abzuleitende Risiken informiert. Ob Rückstände, Infektionen, bedenkliche Inhaltsstoffe oder unerwünschte Nebenprodukte durch die Verarbeitung – bei Lebensmitteln ist das Risikopotenzial für Beanstandungen hoch. Vielfach werden Qualitätsabweichungen bei Lebensmitteln öffentlich gemacht, unsichere und die Gesundheit gefährdende 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 unserer Nahrungsmittel haben. Dabei sind die Produkte in unseren Regalen heute besser untersucht, geprüft und sicherer denn je.

Auf Grund der weltweiten Warenströme wird es auch für Experten zunehmend schwierig, 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



Foto: Fotolia.

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 Existenz bedrohend. Deshalb sollten Lebensmittelsicherheit und das dazu gehörende Risiko-Management in jedem Betrieb Chefsache sein – so, wie es die grundlegende Lebensmittelgesetzgebung vorsieht.

Verfügbare Daten als Frühwarnsystem nutzen

Ziel des Risiko-Managements 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 BLV (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebens-

mittelsicherheit) als anonymisierte Meldung veröffentlicht. Für den Endverbraucher ist die Bedeutung solcher Nachrichten oft schwer einschätzbar. Für das Risiko-Management 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.de an. Die Datenbank wurde entwickelt, um das Risiko-Management zu systematisieren und hierdurch die Sicherheit der Produkte zu erhöhen. Sie 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.de bündelt alle validen Daten und stellt sie als so genannte Risikolandschaft dar. Umfassende Informationen – wie Herstellerland, betroffenes Lebensmittel, Gefahrenquelle, Jahr und Art der Meldung – helfen, die erzielten Ergebnisse im konkreten Einzelfall zu beurteilen.