



IDF-Faktenblatt: Risikobasiertes Management der Lebensmittelsicherheit

Eines der neuesten IDF-Faktenblätter beschäftigt sich mit dem Thema der Lebensmittelsicherheit und des Managements in diesem Bereich.

VDM - Die Betreiber von Lebensmittelunternehmen sind verantwortlich für die Sicherheit und Qualität ihrer Produkte und dies muss durch einen transparenten, wissenschaftlichen und dokumentierten Ansatz gewährleistet sein.

Was bedeutet risikobasiertes Lebensmittelsicherheitsmanagement?

Seit den 80er Jahren haben mikrobiologische Kriterien¹ zur Verbesserung der internationalen Normen für Lebensmittelhygiene beigetragen. Die Einführung des risikobasierten Ansatzes im Codex begann in 1999 mit der Annahme der Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung der mikrobiologischen Risikoabschätzung. In 2007 schlug die Codex-Alimentarius-Kommission eine strukturierte Vorgehensweise für das Lebensmittelsicherheitsmanagement vor, die auf einem Risiko basiert. Es wurden neue Messgrößen festgesetzt, wie zum Beispiel Lebensmittelsicherheitsziele (Food Safety Objectives, FSOs), Güteziele (Performance Objectives, POs) und Leistungskriterien (Performance Criterion, PC).

Diese Messgrößen sind hilfreich, wenn es darum geht, einen direkteren Zusammenhang zwischen mikrobiologischen Kriterien und den Outcomes (engl. für Ergebnisse) für die öffentliche Gesundheit herzustellen. Diesen Ansatz macht sich der Milchwirtschaftssektor zu Eigen um die Sicherheit und Qualität von Milch und Milcherzeugnissen zu gewährleisten.

Weshalb ist es wichtig?

Das Konzept des risikobasierten Lebensmittelsicherheitsmanagements bietet sowohl für die Überwachungsbehörden als auch für die Industrie viele Vorteile wie zum Beispiel:

1. Umsetzung eines gesundheitspolitischen Ziels in ein messbares Kontrollniveau, wodurch es möglich wird, Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung so anzulegen, dass die hieraus resultierenden Lebensmittel in mikrobiologischer Hinsicht sicher sind
2. Validierung von Lebensmittelverarbeitungsbetrieben um sicherzustellen, dass sie das erwartete Kontrollniveau erfüllen.

¹ Instrumente zur Bewertung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, indem Probenahmen und Tests auf spezifische Gefahren an festgelegten Punkten der Lebensmittelkette durchgeführt werden und die die Akzeptabilität eines Lebensmittels, die Leistungsfähigkeit eines Prozesses oder eines Kontrollsystems für die Lebensmittelsicherheit angeben

**Deutsches Nationalkomitee
im Internationalen
Milchwirtschaftsverband - IDF**

**Verband der Deutschen
Milchwirtschaft e. V. - VDM**

Jägerstraße 51
10117 Berlin-Mitte

Tel.: +49-30-206-489-600
Fax: +49-30-206-489-620

info@idf-germany.com
www.idf-germany.com



Im weiteren Sinne bietet es die Möglichkeit, dass sämtliche Aspekte eines Lebensmittelsicherheitsystems, vom Erzeuger zum Verbraucher (Rohstoffe, Lebensmittelbearbeitung, Verbraucherverhalten, etc.), berücksichtigt werden und die Verantwortlichkeit nicht auf beliebige Teile der Lebensmittelkette aufgeteilt wird.

Wie ist das risikobasierte Lebensmittelsicherheitsmanagement aufgebaut?

Ein Lebensmittelsicherheitsziel (FSO) ist die maximale Häufigkeit und/oder die Höchstkonzentration einer Gefahr in einem Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verzehrs, die durch Anwendung einer angemessenen Guten Hygienepraxis (GHP) und Risikoanalyse-Systemen zur Ermittlung kritischer Lenkungspunkte (HACCP) erzielbar ist. Es stellt ein gesundheitspolitisches Ziel dar oder trägt hierzu bei: Ein angemessenes Schutzniveau (Appropriate Level of Protection, ALOP), welches ein Ausdruck für das Schutzniveau in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit ist, das zum gegenwärtigen Zeitpunkt erzielt wird. Das Güteziel (Performance Objective, PO) drückt die maximale Häufigkeit oder Konzentrationen einer Gefahr in einem Lebensmittel in anderen Bereichen der Lebensmittelkette aus.

Sind FSO und PO Ziele, die in einem Lebensmittelsicherheitsystem erreicht werden müssen und wenn sie durch Tests verifiziert werden, sollte der Probenahmeplan das Verbraucherrisiko, das Herstellerrisiko oder das Risiko für jeden anderen Akteur der Versorgungskette berücksichtigen.

Wenn es darum geht, mikrobiologische Kriterien aufzustellen, können in Abhängigkeit von den Risikomanagementzielen und vorhandenem Kenntnisstand und verfügbarer Datenlage verschiedene Möglichkeiten angewendet werden. In letzter Zeit haben Fortschritte bei der quantitativen Risikoanalyse zu einer besseren Abschätzung der Auswirkungen von Maßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitspolitischen Zielen geführt.

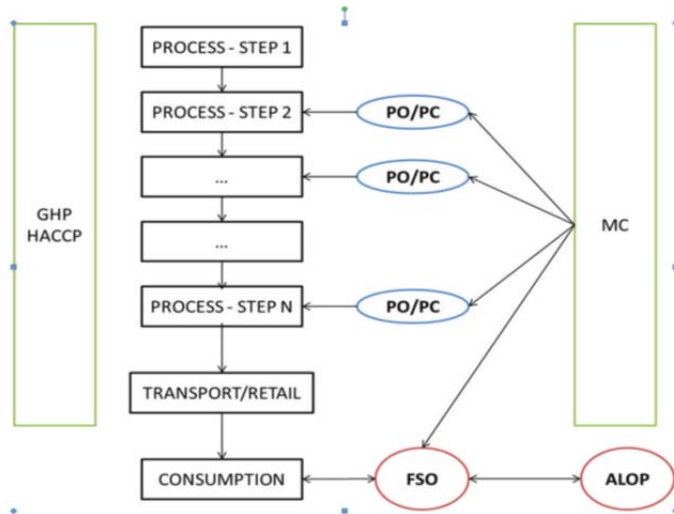
Was unternimmt die Milchwirtschaft?

Die Milchwirtschaft war bereits in der Vergangenheit stets bemüht, die Verbraucher mit sicheren Produkten zu beliefern. Weltweit werden ständig neue Technologien angewendet, damit dieses Ziel erreicht wird.



Der Milchwirtschaftssektor wird weiterhin die Entwicklung der Lebensmittelgesetzgebung, Verordnungen, Analysemethoden und Methoden zur quantitativen Risikoabschätzung und Expositionsabschätzung verfolgen und kontinuierlich den risikobasierten Ansatz des Lebensmittelsicherheitsmanagements umsetzen.

Abb.: Wie ist das risikobasierte Lebensmittelsicherheitsmanagement aufgebaut?



Quelle: IDF-Fact Sheet, Dezember 2014