

Probleme mit Fremdkörpern oder unzureichendes Fremdkörpermanagement, führen immer wieder zu Beanstandungen bei Zertifizierungsaudits und Behördenkontrollen. Diese Feststellungen bekommen zumeist eine hohe Gewichtung. Oft wird eine echte Gefahr vorausgesetzt, die im Allgemeinen nicht dosisabhängig ist. Außerdem ist das Fremdkörpermanagement ein Pflichtbestandteil im gesetzlich vorgeschriebenen, unternehmensspezifischen HACCP- Konzept.

Mit diesem Merkblatt geben wir Ihnen einen Überblick zur grundsätzlichen Bewertung Ihres Fremdkörpermanagements und der notwendigen Risikoanalyse.

Was gilt als Fremdkörper?

„...physikalisches Agens in einem Lebensmittel ..., der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.“ Es beschreibt also jeden zusammenhängenden Körper, der durch seine Form bzw. Festigkeit allein einen Schaden beim Endverbraucher auslösen kann. Wobei dies unabhängig von Herkunft oder Zusammensetzung des Fremdkörpers ist.

Welche Art von Fremdkörpern kommt relativ häufig vor?

Besonders häufig sind Fremdkörper, die direkt aus der Rohware stammen und nicht vollständig entfernt worden sind. Zum Beispiel Schalenreste von Nüssen oder Kirschkerne, Fischgräten, Steinchen in Getreiden oder Saaten usw. Eine hohe Anzahl von öffentlichen Rückrufen bezieht sich jedoch auf die Funde von Glas, Metall oder Hartplastik, da hier die Verbrauchergefahr bzw. Empfindlichkeit vermutlich höher einzustufen ist.

Welche Schritte beinhaltet die Risikobewertung als wichtiger Bestandteil des Fremdkörpermanagements?

Die Risikobewertung beinhaltet 4 Stufen. Zunächst wird die Gefahr identifiziert, die Gefahr beschrieben, dann die Exposition abgeschätzt und anschließend das Risiko definiert. Zu beleuchtende Parameter im Rahmen der Risikobewertung sind mögliche Auswirkung, die Wahrscheinlichkeit des Auftretens, die Lenkbarkeit sowie resultierende Maßnahmen. Jeder Prozess sollte für jedes Produkt oder jede Produktgruppe betrachtet werden. Wichtig ist es hierbei, die Prozesse der Rohwarenbeschaffung auch hinsichtlich der Vorlieferanten oder Herkunftsländer mit einzubeziehen.

Welche Schwierigkeiten treten in der Praxis auf?

Parallel zum Prozess sollten Rohstoffe, Umfeld, Mitarbeiter Verpackung und Ressourcen betrachtet werden. Alle Informationsquellen müssen ausgewertet und berücksichtigt werden. Hierzu gehören beispielsweise Reklamationen oder Beanstandungen, Spezifikationen (Beispiel Schalenanteile), Umfeld- und Risikoanalysen.

Welche Probleme entstehen bei der Nutzung von Fremdkörperdetektoren?

Metalldetektoren sind häufig die Achillesferse im Fremdkörpermanagement. Die Ursache kann beispielsweise in falschem oder nicht konformem Mitarbeiterverhalten, mangelnder

Fehleranalyse oder falscher Positionierung im Prozessablauf begründet sein.

In Abhängigkeit von einer Risikobewertung, stellt die Prüfung jedes Produktes mit Hilfe eines Metalldetektors häufig einen CCP dar, wobei dann jedes ausgeschleuste Produkt zu dokumentieren ist. Die Funktionsprüfung des Detektors muss chargenbezogen mindestens zu Produktionsbeginn und -ende durchgeführt werden.

Allerdings sind Metalldetektoren nicht grundsätzlich erforderlich. Minimieren andere Maßnahmen das Risiko einer Verunreinigung im Endprodukt ausreichend oder bringt der Metalldetektor kein „Mehr“ an Sicherheit, weil Metallkörper prozessbedingt nicht im Endprodukt auftreten können, ist die Metalldetektion häufig kein CCP.

Was muss allgemein geregelt werden?

- Umgang mit privaten Gegenständen in der Produktion
- regelmäßige Begehung mit Schwerpunkt Fremdkörper
- Durchführung der Metalldetektorprüfung
- Dokumentation und Maßnahmen bei ausgestoßenem Produkt

Was kann ohne Detektion oder hinsichtlich nicht detektierbarer Stoffe getan werden?

Bei folgenden Prozessen bestehen Lenkungsmöglichkeiten hinsichtlich der Vermeidung einer Kontamination mit Fremdkörpern:

- Lieferantenmanagement
- Spezifikationen, Rohstoffe
- Wareneingangskontrollen und Lagerung
- Prozesskontrolle und Präventivprogramme
- Schulung des Personals
- Schädlingsmonitoring

Zusätzlich können nicht metallische Stoffe mit Hilfe von Röntgen- oder Farbkontrollgeräten detektiert werden.

Fazit

Das Fremdkörpermanagement als Pflichtbestandteil jedes HACCP-Systems tritt stetig mehr in den Fokus. Um notwendige Lenkungsmaßnahmen definieren und ergreifen zu können ist die Risikobewertung im Rahmen einer umfassenden Prozessbetrachtung von großer Bedeutung.

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Quellen:

[VERORDNUNG \(EG\) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#)

[VERORDNUNG \(EG\) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#)

Stand: 01.08.2015

Haben Sie Fragen zum Artikel oder wollen Sie Ihre Mitarbeiter schulen?
Wir stehen Ihnen unter:
☎ 0661/25181-050 zur Verfügung.
Gerne können Sie auch unsere Homepage