

Newsletter

Moderne Gefahrenanalysen - sinnvolle Sicherheitsmaßnahmen erfordern eine individuelle Risikobewertung

Qualitätssicherung ist in den letzten Jahren zu einem bedeutenden Bestandteil der betrieblichen Organisation geworden. Doch was passiert, wenn Neuerungen zu einem Zerrbild ihrer selbst werden und das eigentliche Ziel nicht mehr erlebbar wird? Ebendas ist im Bezug auf Qualitätssicherung in Lebensmittel-Unternehmen vermehrt zu beobachten: Das Bedürfnis nach Sicherheit auf Behörden- und Verbraucherseite wird immer größer. Sicherheitsmaßnahmen stehen teilweise nicht mehr sinnvoll zur Betriebsorganisation.

Die europäische Gesetzgebung verpflichtet moderne Produzenten ein Eigenkontrollsystem (nach HACCP Grundsätzen) zur Qualitätssicherung zu etablieren, sowohl in der ökologischen als auch in der konventionellen Lebensmittelbranche. Dies ist zum einen notwendig, um Gesundheitsgefahren für Endverbraucher zu vermeiden. Zum anderen können dadurch Unternehmen sicherstellen, Produkte mit Hilfe modernster Technik herstellen zu können.

Qualitätssicherung funktioniert weder zufällig noch allgemein. Sie baut auf eine Gefahrenanalyse mit Risikobewertung, die sich in jedem Betrieb durch systematische Planung, Durchführung und Überwachung auszeichnet. Aktuell beklagen viele Produzenten extremen Formalismus und übertriebene Dokumentationsanforderungen – Zeugnisse der Überzogenheit vieler Qualitätssicherungssysteme. Es ist wichtig, die richtige Balance zu halten: Wieviel Sicherheit ist auf der einen und wieviel Dokumentation auf der anderen Seite nötig? Unbestreitbar ist, dass Dokumentation unabdingbar ist für den Nachweis, dass ein System funktioniert. Ebenso dient sie den Mitarbeitern, um nachvollziehen zu können, welche Schritte getan und welche Kriterien erfüllt worden sind, aber auch als echte Prävention und Absicherung. Das ist beispielsweise bei HACCP-Konzepten und der Identifizierung von kritischen Lenkungspunkten (CCPs) absolut notwendig. Unter dem Gesichtspunkt der Sicherheit sind auf jeden Fall Kontrollmaßnahmen nötig, die sich daraus ergeben, dass Betriebsprozesse und Konsequenzen vorausgedacht werden – nur durch diese Maßnahmen kann Fehlerhaftes zum Vorschein kommen.

„Jeder Lebensmittelunternehmer muss sich fragen, wie hoch eine mögliche Gefahr je nach Produkt und Konsumentengruppe ist, und wie wahrscheinlich es ist, dass diese Gefahr eintritt und welche Konsequenzen beziehungsweise negativen Auswirkungen sich daraus ergeben.“

Ein sinnvolles System zur Qualitätssicherung muss daher auf einer Gefahrenanalyse mit Risikobewertung basieren, die aufzeigt in welchem Umfang und an welchen Punkten, welche Kontroll- und Dokumentationsmaßnahmen nötig werden. Dies gelingt nur, wenn das System die individuellen Verhältnisse des Betriebes, aber auch Kundenanforderungen, widerspiegelt und eine echte Risikoorientierung beinhaltet, sodass die Prävention zielgerichtet umgesetzt wird und auch für den Krisenfall eine Absicherung besteht.

Dies können spezifische Anforderungen im Bereich Qualitätssicherungsstandards sein, wie der International Featured Standard Food (IFS Food) oder der Global Standard for Food Safety (BRC), aber auch Anforderungen der EG-Öko-Verordnung oder der Bio-Anbauverbände, wie Demeter, Bioland oder Naturland. Erst mit diesem Hintergrund der betrieblichen Anforderungen kann eine Gefahrenanalyse betriebsspezifisch und risikoorientiert gestaltet werden. Sie ist eine Abwägung theoretischer Gefahren und Risiken: Jeder Lebensmittelunternehmer muss sich fragen, wie hoch eine mögliche Gefahr je nach Produkt und Konsumentengruppe ist, und wie wahrscheinlich es ist, dass diese Gefahr eintritt und welche Konsequenzen beziehungsweise negativen Auswirkungen sich daraus ergeben. Anhand dieses Gedankenspiels werden alle betrieblichen Prozesse durchleuchtet und unternehmerisch, mit Sachverstand, entschieden, welche Maßnahmen nötig sind, um ein mögliches Risiko beherrschen zu können. Für Überlegungen dieser Art sind zwei Dinge nötig: Mut und die Urteilsfähigkeit, einschätzen zu können, welche Risiken bestehen und welche Maßnahmen sich eignen, die Risiken zu minimieren.

Fremdkörpermanagement

Deutlich wird das am Beispiel der aktuellen Diskussion um das Fremdkörpermanagement. Es basiert in der Regel auf einer guten Gefahrenanalyse mit Risikobewertung des Unternehmens, gepaart mit eventuell notwendigen Überprüfungseinrichtungen wie zum Beispiel Metalldetektoren oder sogar Röntgendetektoren an der optimalen Stelle. Mit Hilfe einer Gefahrenanalyse wird beispielsweise festgestellt, dass bei einem gewachsenen Schinkenprodukt die Gefahr von Fremdkörpern geringer ist, als bei einem geschnittenen Produkt. Bei letzterem sind die zu ergreifenden Maßnahmen der Risikominimierung davon abhängig, ob der Schneidprozess mit Hilfe von Keramik- oder Metallgeräten erfolgt.

Einen gewachsenen Schinken mit einem Metalldetektor auf Fremdkörper zu kontrollieren, wäre weniger sinnvoll, als einen geschnittenen Schinken auf diese Weise zu überprüfen. Es wird deutlich: Zweckmäßig ist ein genereller Einsatz von Fremdkörperdetektoren in Herstellungsprozessen nicht. Hinzu kommt, dass dies auch nicht immer mit der Unternehmensphilosophie oder den Richtlinien der Bio-Anbauverbänden, wo möglichst auf Metall- und Röntgendetektoren verzichtet werden sollte, vereinbar ist, weil mögliche Auswirkungen dieser Methode auf Lebensmittel und Mensch bisher noch gar nicht geklärt sind. Zudem werden viele Fremdkörperdetektoren technisch nicht korrekt eingesetzt, wodurch der gewünschte Erfolg ausbleibt.

Es bleibt also immer zu überlegen, welche Substanzen vom Detektor gefunden werden sollen und ob dieses Verfahren für das entsprechende Produkt überhaupt sinnvoll ist. Denken wir nun an ein Produkt, das ohne Überprüfung verzehrt wird, zum Beispiel Brei von Kleinstkindern, ist die Beurteilung, ob bei solchen Lebensmitteln die Röntgendetektion risikoorientiert einzusetzen ist, eine völlig andere. Gute und echte Gefahrenanalyse ist kein formaler, standardisierbarer

Akt, sondern muss je nach Produkt- und Konsumentengruppe neu angepasst und abgewogen werden.

Laut Gesetzgeber und Qualitätssicherungsstandards, wie etwa dem IFS, steht es jedem Betrieb frei, welche Präventivmaßnahmen eingesetzt werden, wenn die Vorgehensweise und das Risiko nach Darstellung der Gefahrenanalyse betrachtet und abgesichert wurden. Eine echte Absicherung für den Betrieb gelingt erst, wenn Qualitätssicherungssysteme unter Berücksichtigung betrieblicher Prozesse etabliert werden. Andernfalls täuschen sie Sicherheit vor, aber nur solange, bis die Notsituation eintritt.

Dieser Artikel ist in der Augustausgabe 2015 des WEGweiser, Newsletter der W-E-G Stiftung & Co. KG, erschienen.

Haben Sie Fragen zum Artikel?
Dann rufen Sie uns bitte unter der Nummer ☎
0661/25181-050 an.
Gerne können Sie auch unsere Homepage
www.quant-qs.de besuchen!