

Qualitätssicherung bei Fleisch- und Wurstwaren

Der Aufwand der Fleischindustrie für die Lebensmittelsicherheit

Entsprechend der gesetzlichen Hygienereglungen in der EU sind Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit. Die Basisverordnung VO (EG) 178/2002 verpflichtet sie dazu, auf Grundlage eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit – noch geläufiger ist der Begriff HACCP-Konzept – ein Eigenkontrollsystem zu installieren. Auch Qualitätsmanagementnormen und Handelsstandards geben enge Leitplanken vor.

Hygieneschulungen für das Personal, saubere Kleidung, Hygieneschleusen, Reinigung und Desinfektion sowie Kühltemperaturen und natürlich die Dokumentation aller Kontrollen und vorbeugenden Maßnahmen – das können und das müssen alle leisten. Unabdingbar ist auch ein eindeutig verantwortlicher Hygienebeauftragter, der das Know-how hat und seinen Prozess analysieren kann.



Abb. 1: Fettbestimmung: Der maximale Fettgehalt von gemischtem Hackfleisch sollte 25% nicht überschreiten.

Die einfachste, aber sehr wirkungsvolle Hygienemaßnahme besteht darin, jeden Morgen oder zu Beginn jeder Schicht mit offenen Augen durch die Produktion zu gehen und die Sauberkeit im Prozess zu prüfen. Verantwortlich dafür ist der Hygienebeauftragte und Voraussetzung ist, dass ein maßgeschneidertes Hygienekonzept für seinen Betrieb existiert. Der neue EU-Leitfaden (EU 2016/C278/01) über das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit vom September 2016 hat hier für neue Klarheit gesorgt: Alle Lebensmittelunternehmer – vom Hofladen bis zum Konzern – stehen in der Pflicht, sich um Hygienemaßnahmen zu kümmern. Der Großteil der Maßnahmen hat einen vorbeugenden Charakter und basiert auf Eigenverantwortung.

Ist-Zustand: Prerequisite Programs

Grundlage des Hygienekonzepts muss der Aufbau von Prerequisite Programs (PRPs) sein und

darauf aufbauend ein Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP, übersetzt: Gefahrenanalyse und Festlegung von für die Lebensmittelsicherheit kritischer Lenkungspunkte) erstellt werden. In den PRPs sind die Gute Hygienepraxis (GHP) und die Gute Herstellungspraxis (GMP) definiert. Dazu muss man sich vor Ort ein Bild machen: vom Gebäude, dem Personal und der Produktion. Aus den Erkenntnissen entsteht die Vorgabe, wie die Hygienemaßnahmen installiert, aufgebaut, gelebt und überprüft werden müssen.

Soll-Zustand: HACCP-Konzept

Die novellierte EU-Verordnung macht es nun auch kleinen Betrieben leichter, ein sicher funktionierendes Hygienekonzept zu erstellen und zu etablieren. Vereinfacht gesagt geht es um grundsätzliche Maßnahmen wie Handwaschen im verpflichtend vorzuhaltenden Waschbecken,

Kontroll- und Reinigungsmaßnahmen

Vorbeugung beginnt bereits an der Schnittstelle Wareneingang. Hat die Ware erst einmal den Eigentümer gewechselt, geht auch die Verantwortung über. Für die Rückverfolgbarkeit müssen die Qualität der Ware, die Herkunft und das nächste Lieferziel genau dokumentiert werden. Die EU-Verordnung 2073 aus dem Jahr 2005 nennt als mikrobiologische Indikatoren für die Lebensmittelsicherheit Keimgruppen wie Salmonellen und Listerien und für die Prozesssicherheit Hygienemängelkeime, beispielsweise *E. coli*. Während Kolibakterien meist durch eigenes Personal verbreitet werden, können Listerien und Salmonellen durch angelieferte Rohware eingeschleppt werden. Schon einfache Kontrollen wie der Temperaturcheck im Kühlwagen, die sensorische Prüfung, augenscheinliche Sauberkeit und mikrobiologische Stichproben können vor fatalen Folgen schützen – die Dokumentation dieser Prüftätigkeiten ist eine wichtige Darlegung der Sorgfaltspflicht.

Risiko Biofilm

Auch das beste Hygienekonzept nutzt nichts, wenn die Produktionsmittel Toträume aufweisen, Wasserreste stehenbleiben oder Ingredients an Schrauben und Schweißnähten anhaften können. Setzen sich Eiweiß- oder Stärkereste auf Schneidebrettern, Messern oder Transportbändern ab, verhindert der entstehende, sehr hartnäckige Biofilm, dass Reinigungs- und Desinfektionsmittel die Mikroorganismen überhaupt erreichen. Ergeben Tupfer- oder Abklatschproben oder Schnellmethoden auf Basis von ATP-Messung eine Belastung, muss sofort eingegriffen werden, um Produktkontaminationen auszuschließen. Dabei helfen neben geeigneteren Oberflächen auch Reinigungs- und Desinfektionspläne, die einen erhöhten mechanischen Prozess vorschreiben,

außerdem angepasste Reinigungsmedien und zusätzliche Kontrollen. Werden Reinigung und Desinfektion von Fremdpersonal durchgeführt, müssen die Leistungen selbst sowie regelmäßige Leistungsnachweise genau definiert werden. Die verpflichtende Langzeit-Trendanalyse deckt saisonale oder schichtbedingte Schwankungen sowie nachlassende Wirksamkeit der Reinigungsmedien auf.

Internationale Handelsstandards

Wer in den Handel geht, dessen Qualitätsmanagementsystem muss dem International Featured Standard (IFS) und dem British Retail Consortium (BRC) entsprechen. Während kleinere Betriebe drei Jahre Zeit haben, die Standards komplett umzusetzen, müssen Großbetriebe sofort Vorkehrungen zur sog. Food Defence treffen: Einzäunungen, Fahrzeug- und Besucherkontrollen, Kameras und eine zwingende Hygienebelehrung für Besucher sowie deren Begleitung auf dem Werksgelände sollen verhindern, dass Produkte durch Sabotage oder terroristische Eingriffe zur Gefahr werden.

Kontrollinstanz Handel

Meist vierteljährlich verlangen die Handelsketten von ihren Lieferanten – zusätzlich zu Untersuchungen in handelseigenen Labors – Zeugnisse akkreditierter Labors, welche die Einhaltung der Spezifikationen bescheinigen. Belegt werden müssen MHD, mikrobiologische Qualität, Inhalt und Zusammensetzung, Verpackung, Etikett und vieles mehr. Spätestens bei dieser Gelegenheit würde auffallen, wenn die chemischen Werte eines Fleischerzeugnisses nicht der Qualitätsbezeichnung entsprächen.

Fazit

Die Lebensmittelunternehmer kommen ihrer Verpflichtung zur Eigenkontrolle in hohem Maße nach, indem sie vorbeugende Maßnahmen einführen und ihre Prozesse nicht zuletzt durch produktionsbegleitende Laboranalysen best-

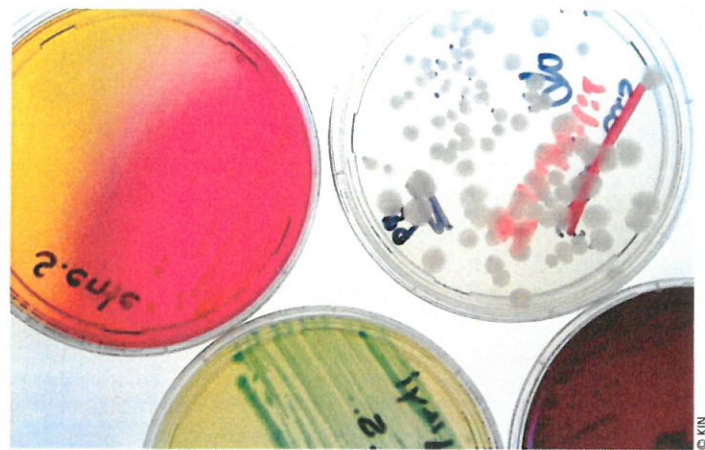


Abb. 2: Mikrobiologie: Die Keimzahlbestimmung liefert Kennzahlen zur Validierung der Reinigungs- und Desinfizierungseffizienz.



Abb. 3: Michael Benner, Leiter strategische Entwicklung Lebensmittel- und Prozesssicherheit, KIN-Lebensmittelinstitut.

möglich steuern und absichern. Neben selbst beauftragten Untersuchungen durch externe Labors unterziehen sie sich zusätzlichen Kontrollen durch den Handel und die Lebensmittel-

überwachung, die gerade auch in fleischverarbeitenden Betrieben vor Ort tätig ist und eine risikobewertete Beprobung und Kontrolle der Betriebe durchführt.

■ VIP Qualitätsmanager

Ob als Hygienebeauftragter oder Leiter des Qualitätsmanagements: Ohne vertieftes Know-how geht es nicht. Der sechsmonatige Zertifikatslehrgang des KIN-Lebensmittelinstituts führt zum Abschluss „Food Safety Manager“. Vermittelt und trainiert werden Handlungskompetenzen in allen lebensmittelrechtlichen betrieblichen Aufgabenstellungen – von der Produkthaftung über das HACCP-Konzept bis hin zum Krisenmanagement. Der nächste Kurs startet am 08.09.2017. Etwas länger – 12 bis 15 Monate – dauert der praxisorientierte Intensivkurs zum „Food Business Manager Processing & Quality“. Die Bildungsmaßnahme wird auf Hochschulniveau vom KIN in Kooperation mit der Steinbeis Business Academy durchgeführt. Modulschwerpunkte sind Lebensmittel- und Verpackungstechnologie mit Produktentwicklung, Qualitätsmanagement einschließlich HACCP, Lebensmittel- und Verpackungsqualität, Produkt- und Innovationsmanagement sowie Produktions- und Prozessmanagement. Alle Module können auch einzeln belegt werden. Weitere Informationen unter www.kin.de und vor Ort beim KIN-Campus-Day am 16.06.2017.

Autor: Michael Benner, Gegenprobensachverständiger, Leiter strategische Entwicklung Lebensmittel- und Prozesssicherheit, KIN-Lebensmittelinstitut

Kontakt:
KIN-Lebensmittelinstitut
 Neumünster
 Michael Benner
 Tel.: +49 4321/601-31
benner@kin.de
www.kin.de