

Was ist Lebensmittel-Risikoberatung?

1. Lebensmittel-Risikoberatung ist eine Lebensmittel-hygienische und -mikrobiologische Beratung von Produzenten, Handel und Gewerbe mit den Zielen:

- Schutz der Verbraucher vor Lebensmittel-Vergiftungen
- Beratung von Produzenten bei Haltbarkeitsproblemen und bei Verderb von Lebensmitteln

Dies geschieht durch

- die Sicherung einer einwandfreien Primär- bzw. Rohstoffproduktion ("from farm to fork")
- eine systematische Analyse aller potentiellen Risikofaktoren, die zu hygienischen Gefährdungen und Qualitätsverlusten führen können im Sinne eines HACCP-Konzeptes
- ein Monitoring des gesamten Herstellungsprozesses

2. Die Lebensmittelmikrobiologie bedient sich dabei dreier grundlegender Techniken:

- der quantitativen Erfassung Lebens- und vermehrungsfähiger Mikroorganismen ("Keimzahl")
- der qualitativen und quantitativen Untersuchung verschiedener Typen von Organismen
- der qualitativen Suche nach spezifischen Organismen auf selektiven Nährmedien

3. Die Kommission der Europäischen Gemeinschaften hat ein umfangreiches Programm für ein Regelwerk zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf den Weg gebracht (das sogenannte "Weißbuch" der Kommission), welches neben der Gründung einer Europäischen Lebensmittelbehörde die Zusammenfassung und den Ersatz von zahlreichen Einzelvorschriften vorsieht, siehe http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_de.pdf

4. Basierend auf der VO 178/2002/EG (EU-Lebensmittelhygiene-Basis-VO) sind weitere Verordnungen über allgemeine Lebensmittelhygiene (VO 852/2004), von Tieren stammende Lebensmittel (VO 853/2004/EG), Lebensmittelkontrollen (854/2004/EG und VO 882/2004/EG) sowie eine Richtlinie für die Vermarktung von tierischen Erzeugnissen (RL 2004/41/EG) erlassen worden; weitere Gesetze (siehe http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm)
Für nationale Regelungen wie das Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch und das Infektionsschutzgesetz siehe <http://www.stmugv.bayern.de/lebensmittel/sicherheit/index.htm>

5. Die EU Lebensmittel-Hygiene-Verordnung setzt in viel stärkerem Maße als bisher auf die Verantwortung und Eigeninitiative der Produzenten. Selbst die Primärproduktion sowie handwerkliche Lebensmittel-Hersteller sind in diese neuen Vorschriften einbezogen, was in der Regel eine intensive und stark betriebsbezogene fachliche hygienisch-mikrobiologische Beratung erfordert.

6. Neue Nachweismethoden und Analysetechniken auf Basis der Molekularbiologie (PCR) und der Immunologie (ELISA) und die gesetzliche Verpflichtung zur Registrierung von Herkunftsnachweisen für Roh- und Zusatzstoffe erfordern eine moderne, auf dem höchstem Stand befindliche Analytik, sowie umfassende Kenntnisse in der Interpretation von Analyseergebnissen bzw. in der Beratung und Umsetzung von Empfehlungen. Hinzu kommt die Notwendigkeit der Einführung einer Risiko-basierten Einschätzung des Verbraucherschutzes durch Anwendung der mikrobiologischen Risiko-Analyse.

Hier ist der Ansatz für eine qualifizierte und detaillierte, fachliche Beratungs- und Untersuchungstätigkeit gegeben, die sowohl Produzenten als auch Verbrauchern die notwendige Hilfe bei der Umsetzung staatlicher Forderungen sowie bei der Produktentwicklung und der Einführung von Innovationen bei Produkten und Prozessen bietet.

Quelle: <http://lebensmittel-risikoberatung.de/>