

68.Schleißheimer Forum Oktober 2007

Kurzfassung:

Mikrobiologische Risikoanalyse

Das moderne System zur Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln („Food Safety“) hat die (Mikrobiologische) Risikoanalyse („Microbiological Risk Analysis“ = MRA) als Grundlage.

Dieses inzwischen weltweit (u.a. von der WHO/FAO, der FDA/USDA, der EU etc.) anerkannte Konzept wird von Seiten des Codex Alimentarius zur Anwendung empfohlen und ist damit zu einem der „Terms of Trade“ des sogen. SPS-Abkommens (1995) der Welthandelsorganisation (WTO) geworden.

Die Grundsätze der (Mikrobiologischen) Risikoanalyse wurden in die Hygiene-Gesetzgebung der EU aufgenommen (Art.6 der VO (EG) 178/2002).

Die MRA besteht aus drei Teilen, die mehr oder weniger voneinander unabhängig sind und auch auseinander gehalten werden müssen:

1. Der **Risikoabschätzung** bzw. –Bewertung („Risk Assessment“)
2. Dem **Risikomanagement** („Risk Management“)
3. Der **Risikovermittlung** („Risk Communication“).

Die **Risikoabschätzung** beinhaltet die Grundlagen für die Identifizierung einer Gefahr („Hazard“) und zur Charakterisierung des dadurch bedingten Risiko's.

Das **Risikomanagement** führt die Optionen an, die zur Beherrschung der identifizierten Gefahr vorhanden bzw. anwendbar sind.

Dabei ist zu betonen, dass das Verfahren auf wissenschaftlichen Grundlagen beruhen muss und dass – soweit als möglich – eine funktionelle Trennung von Risikoabschätzung – bzw.- Bewertung und Risiko-Management erfolgen soll.

Die **Risikovermittlung** ist ein interaktiver Austausch von Informationen und Meinungen über den Risikoanalyse-Prozess zwischen den beteiligten (behördlichen) Risiko-Analysten, Risiko-Managern, Verbraucherschutz-Organisationen sowie der beteiligten Industrie, der einschlägigen Wissenschaft und anderen interessierten Kreisen.

Das Ergebnis der MRA ist die Festsetzung von „Lebensmittelsicherheits-Zielen“ („Food Safety-Objectives“ = FSO's). Diese FSO's stellen die (maximale) Menge oder Konzentration eines Agens („Hazard“ = Gefahr) dar, welches gesundheitlich unerwünschte Wirkungen verursachen kann, wenn zum Zeitpunkt des Verzehrs der Maximalwert überschritten wird.

Die (mikrobiologische) Risikoanalyse (MRA) ist *sensu strictu* eine Aufgabe der Überwachungsbehörden, wobei diese ein sogen. Risikoprofil („risk profile“) zur Einstufung von Lebensmitteln bezüglich mikrobiologischer Gefahren entwickeln. Die Lebensmittelsicherheits-Ziele („FSO's) sind von der Industrie durch gezielte Anwendung spezifischer Lenkungsinstrumente (wie GMP/GHP, HACCP) zu gewährleisten. Hierzu muss die Industrie zur Validierung und Verifizierung ihrer einschlägigen Sicherheitssysteme die national und international festgelegten mikrobiologischen Kriterien erfüllen (siehe VO (EG) 2073/2005).

Die Unterschiede in der Anwendung der MRA durch die Überwachung und von Teilen der MRA durch die Lebensmittelindustrie werden im Vortrag herausgestellt.

Auf Grund der zum Teil spärlichen Datenlage ergibt sich die Notwendigkeit, bei der Bewertung von Risiken das Vorsorge-Prinzip („Precautionary Principle“) anzuwenden. Die EU hat diesem Umstand in Art .7 der VO (EG) 178/2002 Rechnung getragen.

Im Anhang des Vortrages wird ein Überblick über die umfangreiche Literatur zum Thema Risikoanalyse gegeben.