

Food Forum „MRL & IFS II“ am 8. Juni 2010

Bielefeld, 08.06.2010. Der Einladung zum Food Forum „MRL & IFS II“ des Food-Processing Initiative (FPI) e.V. und der Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen (IHK) zu Bielefeld folgten 30 Teilnehmer. Das diesjährige Food Forum griff verstärkt das Thema Hygiene im Maschinen- und Anlagenbau der Lebensmittelindustrie und der verarbeitenden Lebensmittelindustrie auf.

Dass ein Hygienemanagement in der Lebensmittelindustrie ein bedeutendes Element ist, ist nicht neu, aber es begleitet die Branche ständig und fordert sie daher auch immer erneut auf, am Veränderungs- und Verbesserungsprozess teilzunehmen.

Das bedeutet auch, dass die Lebensmittelsicherheit, die Qualitätssicherung und der Umgang bzw. die Einhaltung der dazugehörigen gesetzlichen und privatwirtschaftlichen Regelungen eine wichtige Rolle einnehmen. Für die Ausrüster in der Lebensmittelindustrie ist die wichtigste EU Regelung die „Neue Maschinenrichtlinie 42/2006“. Die Verordnung (EG) 1935/2004 und (EG) 178/2002 fordert sowohl die Ausrüster als auch die verarbeitende Lebensmittelindustrie. Und Standards wie der IFS und BRC betreffen in erster Linie die verarbeitende Lebensmittelbranche, aber diese Standards stellen auch Forderungen, die die Ausrüster betreffen.

Was genau ist ein (gutes) Hygienemanagement und was versteht man unter einem „Hygienischen Design“ von Nahrungsmittelmaschinen? Dr. Jochen Brose (Sachverständigenbüro Dr.-Ing. Jochen Brose) ging in seinem Vortrag auf die neue Maschinenrichtlinie 42/2006 EU ein und zeigte anhand von praktischen Erfahrungen, wie ein gutes Hygienisches Design aussehen sollte. Dr. Brose betonte, wie wichtig im Rahmen der Risiko- und Gefahrenanalyse die Betrachtung der hygienischen Gefährdung sei. Die Untersuchung „BGN 2007: CE-Missbrauch“ zeigte, dass 49% der Maschinen schwerwiegende Mängel, 27% mittelschwere Mängel und 24% leichte Mängel aufwiesen. Das bedeutet, dass keine Maschine mängelfrei war.

Der Reinigung der Maschinen und Anlagen sollten die Hersteller und auch die Betreiber eine genaue Betrachtung zu kommen lassen. D.h. der Hersteller muss dem Kunden mitteilen und darin unterweisen, wie die Maschinen und Anlagen zu reinigen (Reinigungsmittel und – Verfahren) sind. Der Betreiber, also die verarbeitende Lebensmittelindustrie, sollte dies beachten. Insbesondere wenn an der Maschine/Anlage Veränderungen vorgenommen werden, sollte geprüft werden, ob das Reinigungsverfahren noch geeignet bzw. gültig ist. Gerade der Einsatz eines anderen Reinigungsmittels, kann zu Konflikten hinsichtlich der Gewährleistung führen. Daher sollte vorab der Kontakt zum Hersteller der Maschine/Anlage und des Reinigungsmittels aufgenommen werden.

Ausgewählte Bilder aus der Praxis unterstrichen seine Ausführungen.

Kontakt von Verpackungsmitteln mit Lebensmitteln ist in der Verordnung (EG) 1935/2004 geregelt. Viele Verpackungen werden aus recycelten Karton und Altpapier hergestellt. Wie ist es aber um die Gefährdung der Migration von Lebensmittelverpackungen aus recycelten Verpackungen und Druckfarben gestellt? Nach einer Schweizer Studie (Biedermann und Grob, 2010) zeigt sich, dass Recyclingkartons Anteile an Mineralölrückstände aufweisen können. Welche Bedeutung die „Migration mit/ohne Kontakt bei Lebensmittelverpackungen – Recycling und Druckfarben“ hat, stellte Dr. Sylvia Pfaff (FIS Europe) in ihrem Vortrag vor. Zunächst ging Dr. Pfaff auf die Verordnung (EG) Nr. 282/2008 über Materialien und

Gegenstände aus recycelten Kunststoffen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen ein. Darin sind ebenso aufgeführt, welche recycelten Kunststoffe unter die Verordnung fallen und welche nicht. So fallen z.B. Recyclate die mittels chemischer Depolymerisation von gebrauchten Kunststoffen erzeugt wurden oder die hinter einer funktionalen Barriere aus Kunststoff zum Einsatz kommen, nicht unter die Verordnung. Generell sei durch den Einsatz von recycelten Kunststoffen ein hoher analytischer Aufwand zu betreiben. Es muss ein definiertes Qualitätssicherungssystem im Unternehmen aufgebaut werden.

Marion Giere (TÜV NORD CERT) legte in ihrem Vortrag den Schwerpunkt auf das „Hygienemanagement bei Auditierungen und Zertifizierung in der Lebensmittelindustrie“ und unterstrich ihre Ausführungen mit Praxisbeispielen.

Beachtung der Personalhygiene umfasst nicht nur den eigenen Mitarbeiterstamm, sondern muss auch auf die Mitarbeiter von Fremdfirmen gelegt werden. Gerade in Produktionshallen, in denen Fremdarbeiter tätig sind, ist es notwendig, dass diese mit den hygienischen Anforderungen des Betriebes vertraut sind. Das Beispiel Kugelschreiber in der Brusttasche des Kittel (nicht gestattet), zeigt wie schnell ein erhöhtes Risiko vorliegen kann. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sollten in der Regel nur durch geschultes Personal durchgeführt werden. Besondere Beachtung sollte auch im Hinblick auf Reinigungsmittel gelegt werden, wenn die Reinigung durch ein Dienstleistungsunternehmen durchgeführt wird. An einem weiteren Beispiel machte Frau Giere deutlich, dass zu eng gestellte bzw. gebaute Anlagen in den Betriebsstätten die Gefahr der schlecht zugänglichen Reinigung birgt und somit ein erhöhtes Risiko von hygienischen Problemen u.a. Kreuzkontaminationen birgt.

Im anschließenden Podiumsgespräch stellten sich die Referenten den Fragen der Moderatoren und der Teilnehmern des Forums. Das Podiumsgespräch führten Beate Kolkmann (FPI e.V.) und Uwe Lück (IHK Bielefeld).



vlnr: Marion Giere, Uwe Lück, Beate Kolkmann, Dr. Jochen Brose, Dr. Sylvia Pfaff

Weiter Informationen erhalten Sie beim Food-Processing Initiative e.V., Ansprechpartner Frau Kolkmann, 0521-98640-20, Beate.Kolkmann@foodprocessing.de