

Food Forum: Stolpersteine erkennen und Hygiene-Risiken minimieren!

Bielefeld, 23.02.2017: 39 Teilnehmer informierten sich auf dem Food Forum IFS, BRC & Reinigung über Neues zu den Lebensmittelsicherheitsstandards und Anwendungsbeispiele zum Themenfeld Reinigung in der Lebensmittelbranche. Gastgeber des Forums waren der Food-Processing Initiative e.V. (FPI) und die IHK zu Ostwestfalen Bielefeld (IHK).

Ein fachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsanwendungen in Lebensmittelbetrieben ist wichtig, um Hygienierisiken zu minimieren oder auszuschließen. Der erste Schritt erfolgt bereits bei der Konstruktion der Maschinen- und Anlagen, so Karsten Ollesch, Prokurist beim Spezialmaschinenbauer Glass GmbH & Co. KG aus Paderborn. Die Vermeidung von Toträumen, in denen sich Produktreste oder Verschmutzungen ansammeln können, sowie gute und leichte Reinigungsmöglichkeiten der Maschinen minimieren das Risiko um ein vielfaches. Daher engagiert sich die Firma Glass in verschiedenen Arbeitsgruppen des VDMA (Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau) und der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), um gemeinsam mit den Verbandsmitgliedern Lösungen für höhere Lebensmittelhygiene und -sicherheit im Maschinen- und Anlagenbau in der Lebensmittelbranche zu erzielen.

Aktuelles zu den gängigen Lebensmittelstandards berichtete Swantje Albinus, TÜV Nord Cert GmbH, Bielefeld. In ihrem Vortrag ging sie auf die Standards IFS, BRC Food Version 7 und FSSC 22000 ein und hielt einige Beispiele aus der Auditpraxis bereit. Die 4. Version des FSSC 22000 ist im Dezember 2016 erschienen und war bestrebt die Anforderungen des Food Safety Modernization ACT (FSMA) der US-amerikanischen Lebensmittelbehörde FDA (Food and Drug Administration) zu



Bild vlnr: Dr. Wolfgang Zorn, Karsten Ollesch, Beate Kolkmann, Markus Schroll, Swantje Albinus, Uwe Lück, Dr. Barbara Hildebrandt

erfüllen – mit dem Ergebnis, dass der FSSC die Anforderungen der FSMA übertrifft. Frau Albinus ging auch auf die Anforderungen zum Fremdkörpermanagement (IFS Leitfaden), unangekündigte Audits und Food Fraud sowie auf den IFS Food Review Prozess näher ein. Die Veröffentlichung des IFS Leitfaden Fremdkörpermanagement soll in Kürze erfolgen, die des IFS Food Version 7 ist für Ende 2017 angestrebt.

Das Thema Schulungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Lebensmittelbetrieben nimmt einen wesentlichen Bereich in den Lebensmittelstandards ein. Die Fach- und Führungskräfte der Lebensmittelwirtschaft müssen auf dem aktuellen Stand der gesetzlichen und privatwirtschaftlichen Anforderungen sein und über das entsprechende fachliche Know-how verfügen. Des Weiteren sollen

sie die Teams z.B. im Qualitätsmanagement, Produktionsherstellung, sowie Fremdfirmen/Dienstleister schulen und anleiten können.

Zum Thema Weiterbildung und Qualifizierung der Beschäftigten stellte Markus Schroll, Geschäftsführer der innowise GmbH aus Duisburg zwei Projekt aus dem Netzwerk des FPI e.V. vor: PerLe - Personalmanagement in der Lebensmittelwirtschaft NRW ein Modellprojekt zur Fachkräftesicherung und -rekrutierung und E.KNAX - European Knowledge Access & Exchange Service, eine mobile Lern-App zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit.



Die Entwicklung praxistgerechter Konzepte und Maßnahmen zur Fachkräftesicherung und Fachkräfterekrutierung in den Betrieben und die Erarbeitung von Lösungen zur Personalgewinnung, -entwicklung und -bindung sowie der Verbesserung der Personalmanagementsituation in den Betrieben sind die Ziele im Projekt PerLe.

12 Unternehmen aus der Lebensmittelwirtschaft NRW sind als Pilotunternehmen beteiligt. Das Projekt hat eine Laufzeit von 3 Jahren, ist im November 2016 gestartet (www.perle-nrw.de) und wird mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds gefördert.

Das Projekt E.Knax wird im Rahmen der EU Food 2020-Initiative durchgeführt (www.food2020.eu). Beteiligt sind Partner aus dem deutsch-niederländischen Grenzgebiet. Die Mobile-App ist derzeit bei 4 Unternehmen in der Entwicklungsphase. Spielerisch als Quiz werden den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Reinigungs- und Hygieneanforderung näher gebracht, so dass die Lern- und Nutzungsbereitschaft erhöht wird. Unternehmen, die sich für die App interessieren, können sich als Test- und Evaluierungspartner bei der innowise GmbH oder dem FPI e.V. melden.

“Eines ist sicher: Reinigung und Hygiene funktioniert nur mit den Beschäftigten“, so das Fazit von Markus Schroll.



Bildnachweis: SynComNet GmbH

Hier konnten sich Dr. Wolfgang Zorn, Büfa Reinigungssysteme GmbH & Co.KG, Oldenburg und Dr. Barbara Hildebrandt, CEO amfora health care GmbH, Freystadt auch anschließen. In ihren Vorträgen rückten beide Referenten das Thema Reinigung in den Mittelpunkt.

Dr. Wolfgang Zorn wies die Teilnehmer darauf hin, dass es bei seinen Ausführungen nicht um spezifische Unterschiede in den Standards des IFS und BRC ginge, sondern um das gemeinsame Ziel von Reinigung und Hygiene. Auch unangekündigten Audits seien nicht zu unterschätzen. Insbesondere Dokumentationen können hier oftmals Stolpersteine sein. Änderungen der Produkte, Prozesse oder der Reinigungsausrüstung müssen bedacht und in der Dokumentation erfasst werden. Maschinen-Innenreinigungspläne sind zu dokumentieren und auch zu validieren (Validierung nach Codex Alimentarius); Abweichungen können, bei Gefährdung der Lebensmittelsicherheit auch zu einem Major führen. Und Augen auf bei dem Einsatz von qualifiziertem Personal zur Reinigung und Desinfektion sowie beim Einsatz von Dienstleistern, so Dr. Zorn.

Wie man eine ordnungsgemäße Reinigung überprüfen kann und eine Eigenkontrolle leicht gemacht wird, stellte Dr. Barbara Hildebrandt anhand ausgewählter Prüfmethode bzw. Verfahren vor. Ist optisch sauber auch hygienisch rein und welches Kriterium dient als Akzeptanzkriterium?

Sichtbarkeitsgrenzen haben lt. Studien aus der Pharmazie einen Wert von ca. 410 µg Feststoff/100 cm², so Dr. Hildebrandt. Die betriebliche Eigenkontrolle ist im Lebensmittelbetrieb wichtig und entscheidet über das weitere Reinigungs- und Desinfektionsprozedere im Betrieb. D.h., die Prüfung und der Wirksamkeitsnachweis der Reinigung und Desinfektion und die Verifizierung der optischen Feststellung sauber muss erbracht werden.

Prüfmethode der Desinfektions- und Reinigungswirkungen werden nach DIN durchgeführt, u.a. werden Abklatschverfahren, Tupfverfahren, sowie Ausspülverfahren und Proteinnachweismethode, Farbtests auf NAD, NADH, NADPH Basis oder Lumineszenztest (ATP) eingesetzt. Für die Betriebe ist es wichtig, die Testergebnisse möglichst schnell zur Verfügung zu haben. Schnelltestsysteme wie die CleanCard, werden zur Kontrolle der Sauberkeit von Oberflächen eingesetzt.

Anschauliche Beispiele aus der Praxis unterstrichen die Ausführungen von Dr. Hildebrandt und Dr. Zorn.

Der Termin für das nächste Food Forum IFS Food wird voraussichtlich Anfang 2018 in Bielefeld stattfinden. Der Termin wird rechtzeitig von Uwe Lück (IHK Bielefeld) und Beate Kolkmann (FPI) bekannt gegeben.

Kontakt:

Beate Kolkmann

Food-Processing Initiative e.V.

E-Mail: Beate.Kolkmann@foodprocessing.de

Tel.: 0160 7452831

www.foodprocessing.de