

Lebensmittelsicherheit und Allergenmanagement in der Supply Chain

Wie Sie die unkalkulierbaren Risiken beim Transport von Rohstoffen und Fertigwaren in den Griff bekommen

Hans-Dieter Philipowski

>>> Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain gewinnt für Verbraucher und Industrie zunehmend an internationaler Bedeutung. Aktuelle Rückrufaktionen namhafter Lebensmittelkonzerne zeigen deutlich deren Brisanz. Die Risiken einer Kontamination beim Transport durch Bakterien, Viren, Pilzen, Mykotoxinen, Allergenen oder anderen Schadstoffen, wie z. B. Kunststoffpartikeln, Glas, Holz oder Metall und andere chemische Verunreinigungen, werden oft unterschätzt.

Im Falle Kontamination kann es nicht nur zu bedrohlichen Gesundheitsschädigungen der Konsumenten führen, sondern auch die Existenz der betroffenen Unternehmen bedrohen. Extreme Rückrufofenkosten und der unvermeidliche Imageschaden können nachhaltige und langanhaltende Auswirkungen zeigen.

Der Internationale Verband ENFIT e. V. – International Association Supply Chain Safety – arbeitet bereits seit 2008 aktiv an der Entwicklung und Implementierung europäisch und international gültigen Qualitätsstandards zur Reinigung und Desinfektion von Lebensmittel-Transportbehältern.

ENFIT bietet seinen Verbandsmitgliedern, wie z. B.: Tankreinigungsanlagen, Logistikern, Lebens- und Futtermittelindustrie europäische und internationale Stan-

dards für die Reinigung, Desinfektion und Rückverfolgbarkeit an.

Diese neuen Standards, die von den Mitgliedern der European Working Group – Food Safety in der Supply Chain – erarbeitet wurden, sorgen für die notwendige Sicherheit und Transparenz in der Supply Chain. Mit den ENFIT CLEANING CODES (definierte Reinigungsprozesse) werden erstmalig europäischen und internationale Maßstäbe gesetzt.

Seit Anfang 2017 bietet ENFIT seinen Mitgliedern neben der HQF-Zertifizierung (High-Quality-Food/Feed) für Reinigungsanlagen, auch die KOSHER und HALAL Zertifizierung an, die nach ENFIT Standards von unabhängigen Zertifizierungsgesellschaften vorgenommen werden.

Aktuell führt ENFIT das Gütesiegel „Sichere und geprüfte Supply Chain“ für Rohstoff- und Lebensmittelproduzenten ein. Damit hat die Industrie den Nachweis, dass sie alle Risiken, die mit der Beladung, Entladung, dem Transportbehälter und seiner Lebensmitteleignung, der Reinigung und Desinfektion, Food Defense und der lückenlosen Rückverfolgung (Traceability) zusammenhängen, vollständig identifiziert, validiert und verifiziert hat.

Auch in diesem Jahr wurden weitere Behälter-Prüfzentren, für die DIN 10 502-1

Lebensmittel-Eignungsprüfung, eröffnet. Mit der regelmäßigen, alle 2,5 Jahre durchgeführten Behälterprüfung können Logistiker ihren Kunden einen Nachweis für die Lebensmitteleignung des Transportbehälters liefern. Für die Industrie ist die Lebensmitteleignung des Transportbehälters die Grundvoraussetzung für eine sichere Supply Chain.

Durch gezieltes Lobbying bei den nationalen, europäischen und internationalen Organisationen und Verbänden, wie BfR, DG-SANTE, Lebensmittelkontrolle, FVO, WHO und anderen, setzt sich ENFIT besonders für die Interessen seiner Mitglieder ein.

Zusätzlich zu den Risiken, die durch Mikroorganismen und andere Kontaminanten verursacht werden, nehmen die Risiken durch Allergene dramatisch zu. Insgesamt sind mehr als 150 allergieauslösende Lebensmittel bekannt. Die wichtigsten Allergene müssen nach der Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV 1169-2011 gekennzeichnet werden. Im Einzelfall können Allergieschocks für Allergiker lebensbedrohlich sein und bis hin zum Tode führen.

Täglich werden mehr als 250.000 Tonnen Lebensmittel (Rohstoffe, Halbfertigwaren und Fertigprodukte) als Schüttgüter,

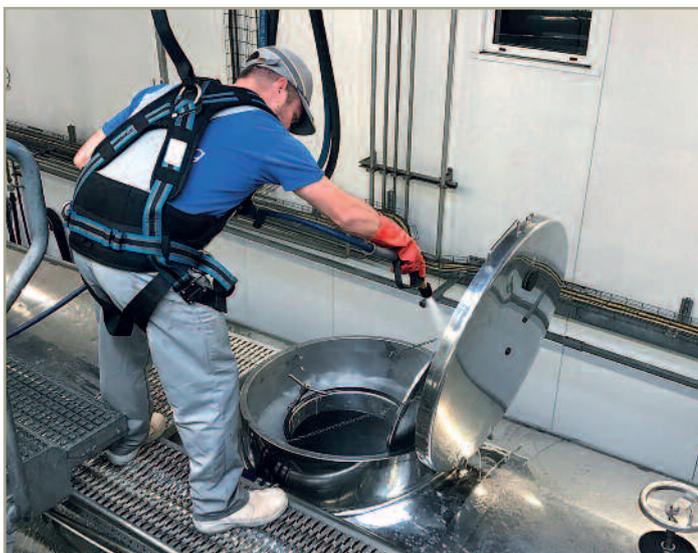


Abb. 1: Manuelle Arbeiten sind unerlässlich.

Fotos: © ENFIT e. V.



Abb. 2: Kritische Bereiche der Reinigung: Mannlöcher, Dichtungen, Rohrleitungen, Ventile, Pumpen, etc.



Abb. 3: Auch die Arbeitssicherheit darf nicht zu kurz kommen.



Abb. 4: Am Ende jeder Reinigung steht die Qualitätskontrolle, mit z. B. der Clean Card. Einfach, sicher und zuverlässig.

Granulate oder Flüssigkeiten über Europas Straßen, Bahn und Wasserwege transportiert. Transportbehälter sind z. B.: Tank- und Silofahrzeuge, ISO-Tank-Container, Kesselwagen, IBC's und Sonderbehälter. Verpackte, teilverpackte und unverpackte Lebensmittelprodukte werden in der Regel in temperaturgeführten Thermo- oder Kofferrfahrzeugen transportiert. Diese gehören ebenfalls zu den Lebensmittel-Transportbehältern.

Derzeit sind in Europa ca. 800 stationäre Behälterreinigungsanlagen bekannt, in denen pro Tag durchschnittlich 30.000 Reinigungen durchgeführt werden. 30 % davon fallen auf die Reinigung von Lebensmittel- und Futtermittel-Transportbehältern. Wissen Sie genau, wie die Reinigung und Desinfektion in der täglichen Praxis durchgeführt wird? Sind Ihnen die Standards der häufig verwendeten EFTCO-Cleaning Codes bekannt? Haben Sie sich schon einmal das „Kleingedruckte“ auf den verwendeten Reinigungsdokumenten gelesen und wissen Sie, welches Risiko damit auf sie als Produzent übergeht?

Es muss sichergestellt sein, dass bei der Reinigung/ Desinfektion von Lebensmittel-Transportbehältern nur standardisierte und validierte Verfahren, wie den ENFIT CLEANING CODES (Reinigungsprozesse) zum Einsatz kommen. Denn Logistiker und Reinigungsanlagen sollten dafür garantieren, dass die Transportbehälter für den Einsatz als Lebens- oder Futtermitteltransportbehälter nach der DIN 10 502-1 geeignet sind, und das weder Fremdstoffe noch Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittelrückstände mit dem nächsten Produkt in Kontakt kommen können.

Ein Transportbehälter ist nur dann hygienisch sauber, wenn alle Ventile, Bodenabläufe, Rohrleitungen, Be- und Ent-

lüftungsleitungen, Filter, Dichtungen, Armaturen, Pumpen, Schläuche, etc. qualitativ hochwertig und reproduzierbar gereinigt und desinfiziert wurden. Und das hat seinen Preis.

Mit Einführung des HQF-Zertifikates, wurden internationale Standards für die definierte und überprüfbare Reinigung von Lebensmittel-Transportbehältern geschaffen. Standardisierte Reinigungsprozesse, reproduzierbare Ergebnisse sowie Hygiene, Verbraucherschutz und Gefahrenabwehr (Food Defense) und die technische Überprüfung der Reinigungstechnik stehen dabei ganz klar im Vordergrund.

Nach diesen Standards geprüfte Anlagen erhalten das Zertifikat und in Abhängigkeit ihrer Leistungsfähigkeit ein entsprechendes Gütesiegel: BASIC-QUALITY CLEANING oder HIGH-QUALITY CLEANING oder EXCELLENT-QUALITY CLEANING.

Anlagen mit Gütesiegel müssen sich einer mikrobiologischen und detaillierten Risikobewertung unterziehen. Vom hygienischen und mikrobiologischen Zustand der Wassereinspeisung, Enthärtung, Wasserbevorratung, Wassererwärmung, Dampferzeugung, Hochdruckrohrleitungssystem, Spülköpfe, Trocknungsanlage, Kühlung, Zulassung der eingesetzten Chemikalien, Zustand der Reinigungsbahnen, Personalaus- und Sanitäräume, bis hin zur Trennung der Reinigungsbahnen (Chemie – Lebensmittel).

ENFIT schafft die lückenlose Rückverfolgung (Traceability) für unverpackte Waren

Mit der Umsetzung der Inhalte aus der Prüfnorm DIN 10 502-1 wurde die Erst- und wiederkehrende Prüfung für Lebensmittel-

Transportbehälter von ENFIT im Jahre 2015 im Markt eingeführt. Industrie, Logistiker, Reinigungsanlagen und Überwachungsbehörden können mittels des von ENFIT definierten Standards und der von ENFIT vergebenen überschneidungsfreien ENFIT-GID (Globale Identifikationsnummer des Transportbehälters) Prüfintervalle, Transporte, Reinigung und Desinfektion sowie die letzten Vorprodukte und mögliche Allergene, sowie digitale Sicherheitsplomben, lückenlos rückverfolgen – ein deutlicher Schritt für Klarheit, Transparenz und Sicherheit in der Prozesskette.

Zur ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung dieses hohen Standards wird ein enger Dialog mit der EU-Kommission für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie, den Branchenverbände, wie z. B. Logistik, Fruchtsaft, Mühlen, Schokolade, Süßwaren, dem DIN (Deutsche Industrie Norm), ECTA, den Verbänden für Allergiker, der Politik und den Ministerien des Verbraucherschutzes, Verbraucherschutzorganisationen und anderen Experten für Hygiene und Qualitätssicherung und Gefahrenabwehr geführt. ■



Dipl.-Ing. Hans-Dieter Philipowski

Präsident
ENFIT e. V. Internationaler
Verband Supply Chain Safety
Grüne Straße 5
49610 Quakenbrück
E-Mail: philipowski@enfit.eu
Internet: www.enfit.eu