Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 95 (2004)

Heft: 1

Vorwort: Food safety - Ein Grenzen überschreitendes Thema

Autor: Meile, Leo

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Food Safety – Ein Grenzen überschreitendes Thema

Die Kooperation der SGLH mit der International Commission on Microbial Specifications of Foods (ICMSF) ermöglichte es, dass an der 36. SGLH-Arbeitstagung 2003 erfahrene internationale Experten aus Forschung, Gesetzgebung und Industrie über grenzüberschreitende Themen der «Food Safety» sprachen. Mit der Tagung «SGLH welcomes ICMSF – Microbiological Food Safety» betrat die SGLH in doppeltem Sinne Neuland. Erstens wurde die Tagung zusammen mit der international ausgerichteten Institution ICMSF organisiert, und zweitens wurden die Vorträge mit Referenten aus sechs verschiedenen Ländern in englischer Sprache angekündigt, wobei die Präsentationen von Jean-Louis Cordier und Susanne Dahms in Deutsch vorgetragen wurden. Das Programm entnehmen Sie bitte dem Teil Vorträge des Inhaltsverzeichnisses.

An der Arbeitstagung 2002 zum Thema «HACCP» kamen schon neuere Begriffe wie «ALOP» und «FSO» in die Diskussion. Diese galt es nun zu konkretisieren und zukunftsweisende Informationen zu extrahieren. GMP und HACCP sind seit den neunziger Jahren bekannte Konzepte der Lebensmittelhygiene, ALOP (Appropriate Level Of (consumer) Protection) und FSO (Food Safety Objective) haben sich noch nicht etabliert. Eine Kommission des Codex Alimentarius brachte den Begriff ALOP im Zusammenhang mit Risiko-Abschätzung und Risiko-Management ins Spiel. Allerdings war unklar, wie er gemeint war und wie er in die bisherigen HACCP-Konzepte implementiert werden könnte. Was bedeutet es, das Lebensmittelhygiene-Risiko-Management eines Produktes so zu gestalten, dass die nach ALOP artikulierte Zahl von Krankheitsfällen pro 100000 Einwohner beim Verzehr des Produktes nicht überschritten wird? Das FSO-Konzept hilft weiter. Dieses Konzept wandelt «Risiko» in eine definierbare Zielgrösse um, die mit einer Palette von Lebensmittel-Risiko-Management-Systemen erreicht werden kann.

Die glasklaren Ausführungen – ein Genuss für den Zuhörer! – des einführenden Referenten, Bob Buchanan, zeigten die Möglichkeiten auf, Lebensmittelhygiene-Programme mit öffentlichen Gesundheitsprogrammen zu verbinden. Neue Massstäbe (z.B. die FSO) müssen dazu dienen, die alten mikrobiologischen Kriterien in Anpassung an bisherige Konzepte zu integrieren. Martin Cole brachte im zweiten Vortrag den Begriff FSO im Rahmen einer ALOP Vorgabe anhand eines ausgedehnten Beispiels näher. Er erläuterte Prozess- und Performance-Kriterien, um die FSO einzuhalten. In der Diskussion wurden vor allem die quantitativen Aspekte und Vorgaben der Behörden (Konzentration, Frequenz) hinterfragt.

Leon Gorris wurde noch konkreter in der Applikation von FSO, indem er die vom Vorredner eingebrachte Formel $H_0 - \Sigma R + \Sigma I \leq FSO$ in die Risikoanalyse einzelner Punkte in einer ganzen Nahrungskette einbrachte. Er vertrat die Meinung, FSO seien dabei problemloser zu handhaben und zu akzeptieren als das ALOP-Kriterium. Jean-Louis Cordier ging auf die Unterschiede zwischen FSO und mikrobiologischen Kriterien ein und wie sie in der Praxis anhand von Codex Alimentarius Richtlinien etabliert werden. Er machte sich stark für die Berücksichtigung epidemiologischer Relevanz von Keimen in Lebensmitteln, d.h. man sollte den Grad der Pathogenität eines Keimes in der Risikoanalyse auch berücksichtigen.

In den Vorträgen von Bruce Tompkins und Susanne Dahms ging es um Probleme der Probenerhebung bei Überwachungsprogrammen und um die Auswertung des Datenmaterials von zwei verschiedenen Stichprobenplänen. Im Vortrag von Frau Dahms wurde uns als Nicht-Mathematiker eindrücklich und vielleicht manchem gar schmerzlich demonstriert, wie wichtig statistische Überlegungen im Risikomanagement sind und wie wenig von dieser Disziplin allgemein bekannt ist.

Die letzten beiden Vorträge behandelten zwei konkrete Beispiele zur Umsetzung von FSO. John Pitt nahm als Beispiel Aflatoxine und beschrieb die Schritte zur Festlegung von erlaubten Maximalkonzentrationen, welche für den internationalen Handel etabliert wurden, um dann ein FSO-Konzept für kritische Produkte zu entwickeln. Der Abschlussvortrag von Lone Gram betraf Kontaminationen durch *Listeria monocytogenes* und deren Wachstum während der Kalträucherung von Fisch. Unter Berücksichtigung von Prävalenz und Wachstumskriterien präsentierte Frau Gram FSO-Werte. Ihr Vortrag und die anschliessende lebhafte Diskussion zeigten, dass FSO-Kriterien wohl bald auch bei verschiedenen anderen Produkten in das Risikomanagement eingebaut werden dürften, und zwar zum Nutzen des Konsumenten als letztes Glied im Welthandel.

Der grosse Erfolg der Arbeitstagung und das breite Interesse an der Thematik bestärkten den SGLH-Vorstand darin, mit der ICMSF zusammen den richtigen Weg gegangen zu sein, um eine qualitativ hoch stehende Veranstaltung durchzuführen. FSO gehen auch die Schweiz etwas an! Auffallend und wohltuend war das Erlebnis, wie geschickt die Feinabstimmung unter den Referenten funktionierte und wie gut der aufmerksame Zuhörer immer wieder den Querverbindungen folgen konnte. Beiträge zu allen acht Vorträgen sind in dieser Ausgabe der «Mitteilungen» abgedruckt. Ebenso werden die ICMSF und ihre neueste Publikation, Buch 7 einer viel beachteten Serie in separaten Beiträgen vorgestellt.

PD Dr. Leo Meile
Präsident der SGLH