

Risikoanalyse - HACCP - Selbstkontrolle, müssen wir unsere Gesundheit dreifach schützen?

Autor(en): **Klemm, Urs**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-981976>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Risikoanalyse – HACCP – Selbstkontrolle, müssen wir unsere Gesundheit dreifach schützen?*

Urs Klemm, Bundesamt für Gesundheit, Bern

Risikoanalyse gemäss Codex Alimentarius, HACCP-Konzept, Selbstkontrolle, scheinbar drei methodische Ansätze, die dasselbe bewirken wollen: Risiken im Zusammenhang mit Lebensmitteln zu erkennen und zu beherrschen. Es stellt sich damit die Frage, ob ein dreifaches Schutzkonzept erforderlich ist, um die Gefahren für Konsumentinnen und Konsumenten auf ein vertretbares Mass zu reduzieren. Um die Frage zu beantworten, sollen die Methoden kurz beschrieben, miteinander verglichen und anschliessend die Schlussfolgerungen gezogen werden.

Die Risikoanalyse des Codex Alimentarius, welche sich in wesentlichen Teilen in der Verordnung 178/2002 des europäischen Parlamentes und des Rates (Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit) wiederfindet, umfasst die Bereiche Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation.

Bei der Risikobewertung ist man sich weltweit darüber einig, dass diese primär auf wissenschaftlichen Grundlagen basieren soll. Weniger einig ist man sich indes, was unter den Begriffen «Wissenschaft» und «Gesundheit» zu verstehen ist. Dementsprechend ist die Kontroverse breit, welche Überlegungen im Sinne der Vorsorge oder des Vorsorgeprinzips einzubeziehen sind und welche anderen Faktoren bei einer Beurteilung als legitim zu betrachten sind.

Für das Risikomanagement haben sich aus der Praxis Grundsätze entwickelt, welche allgemein anerkannt sind. Allgemein wird anerkannt, dass ein strukturiertes und transparentes Vorgehen erforderlich ist, welches auch die Überlegungen bezüglich der Kommunikation von Anfang an als wichtiges Element einschliesst. Die Empfehlung, dass Unsicherheiten zu berücksichtigen und Massnahmen verhältnismässig zu treffen seien, tönt zwar plausibel, sie stellt aber eine der grössten Herausforderungen namentlich in Krisensituationen dar.

*Vortrag gehalten an der 35. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 16. Oktober 2002

Über die Risikokommunikation finden sich erstaunlicherweise am wenigsten Hinweise in der Fachliteratur. Möglicherweise ist dies darauf zurückzuführen, dass dieser wichtige Bereich von technisch-naturwissenschaftlich orientierten Fachleuten eben wegen der emotionalen Komponente etwas entfernt ist und auch der jeweilige kulturelle Hintergrund der Betroffenen eine grosse Rolle spielt. Die Erfahrung zeigt aber eindeutig, dass eben gerade diese emotionalen Faktoren berücksichtigt werden müssen, dass die Kommunikation offen und einheitlich erfolgen muss und dass wo immer möglich nicht einfach Probleme aufzuzeigen, sondern auch Lösungen und Massnahmen anzubieten sind.

HACCP ist vom Ansatz her auf der operativ-technischen Stufe anzusiedeln. Die Risikoermittlung soll im Betrieb den Blick auf die heiklen Punkte fokussieren, welchen in erster Linie die Kontrolle gelten soll. Durch eine Fixierung zulässiger Werte werden die Spielregeln klar definiert, und darüber hinaus auch das Verhalten vorgeschrieben, wenn Überschreitungen festgestellt werden. Mit der Bestimmung, dass die Verantwortung für die Kontrolle und deren Überwachung klar geregelt sein müssen, soll Gewähr geboten werden, dass die zum Voraus festgelegten Massnahmen auch tatsächlich greifen. Eine schriftliche Dokumentation liefert den Beleg dazu und ermöglicht es auch, festgestellte Störungen für die Erfahrungsgewinnung auszunützen.

Der HACCP-Ansatz stellt eine wichtige Voraussetzung für sichere Produktion dar, für einfachere Betriebe in unserem Lande ist er aber bereits sehr anspruchsvoll, da elementare Begriffe wie «Risiko», «kritische Kontrollpunkte» u.ä. nicht gängig sind und die Vorstellungen darüber beträchtlich auseinander gehen. Noch problematischer ist ein solcher Ansatz in Ländern, wo der Analphabetismus weit verbreitet ist, aber dennoch Lebensmittel für den Export produziert werden. Im Rahmen des Codex hört man dann immer wieder, HACCP sei für Entwicklungsländer ein zu komplizierter und nicht praktikabler Ansatz.

Die Selbstkontrolle schliesslich ist in Artikel 23 des Lebensmittelgesetzes verankert. Wie mittlerweile allgemein bekannt sein dürfte, sind alle, die Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellen, behandeln, abgeben, einführen oder ausführen dazu verpflichtet, die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben selbst zu überwachen und sicherzustellen. Dazu sind, entsprechend der guten Herstellungspraxis, auch Analysen und Untersuchungen erforderlich. Die Selbstkontrolle stellt Grundlage und nicht Ersatz für die amtliche Kontrolle dar. Artikel 23.3 würde die Möglichkeit bieten, Fälle zu regeln, bei denen von den Untersuchungen abgesehen werden kann. Bis heute sind noch keine solchen Ausnahmen fixiert worden, hingegen haben die Kantonschemiker und das BAG gemeinsam in einer Interpretationshilfe festgehalten, dass eine Gefahrenabschätzung sowie die schriftliche Form des Konzepts und dessen Umsetzung grundlegende Voraussetzungen für die Erfüllung der in Artikel 23 festgelegten Anforderung darstellen. In Übereinstimmung mit Artikel 17 LMV wird auch darauf hingewiesen, dass alle Belange des Lebensmittelrechts abgedeckt werden müssen. Wie die Erfahrung im Vollzug zeigt, stellt

auch die Selbstkontrolle für viele Betriebsinhaber eine sehr hohe Anforderung dar. Dies, obwohl sich die Selbstkontrolle im Gegensatz zur HACCP-Methodik strikte auf die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben beschränkt.

Ein Vergleich der drei Methoden zeigt, dass diese nicht kumuliert, sondern gezielt und den jeweiligen Verhältnissen entsprechend angewendet werden müssen. Dabei ist dem Verhältnismässigkeitsprinzip Rechnung zu tragen. Bezüglich Aufwand und Tiefgang ist aber nicht die Grösse und Leistungsfähigkeit eines Betriebes ausschlaggebend, sondern das Gefahrenpotential, welches mit ihm verknüpft ist. Sicher im Zentrum der Überlegungen steht die HACCP-Methodik, sie erlaubt es, nebst den gesetzlichen Vorgaben auch alle Gefahren einzubeziehen, für welche sich eine Unternehmung Schutzziele steckt. Diese sollten bekanntlich nicht nur die elementaren Anforderungen bezüglich Gesundheitsschutz abdecken, sondern die Gestaltung des wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Umfeldes und letztlich auch den Marktauftritt umfassen. Die Risikoanalyse gemäss Codex und EU wie auch die Vorschriften über Selbstkontrolle tragen dazu als methodische Anleitung bei und zeigen in jedem Fall zu beachtende rechtlichen Eckpunkte auf.

HACCP im schweizerischen Lebensmittelgesetz

Dieser Sachverhalt zeigt auch, dass HACCP Ausdruck der Firmenkultur ist und nicht von Staates wegen einheitlich und detailliert für jede Branche vorgeschrieben werden kann. Bis heute ist der Ansatz lediglich in allgemeiner Form in der Lebensmittelverordnung Artikel 17 verankert und die Umsetzung im Sinne von HACCP lediglich für mikrobiologische Risiken in Artikel 11 der HyV vorgeschrieben.

Für die Zukunft ist diesbezüglich in verschiedener Hinsicht mit Änderungen zu rechnen. HACCP ist heute generell ein Erfordernis der guten Herstellungspraxis. Dabei sind nebst den mikrobiologischen auch die chemischen und physikalischen Risiken einzubeziehen. Es wird sich im Rahmen des nächsten grösseren Revisionspaketes sicher die Frage stellen, ob und in welcher Form HACCP nicht nur bezüglich mikrobiologisch bedingten Risiken, sondern ganz generell gefordert werden soll. Diese Diskussion wird aber in jedem Fall und spätestens dann eintreten, wenn es darum geht, die neuen Artikel 17 a und 26 a des revidierten Lebensmittelgesetzes umzusetzen. Der erste sieht vor, dass die Kantone den Betrieben, welche Lebensmittel tierischer Herkunft verarbeiten, eine Betriebsbewilligung erteilen. Der zweite gibt dem Bundesrat die Kompetenz, Art, Durchführung und Bescheinigung der Kontrollen von Lebensmitteln tierischer Herkunft vorzuschreiben. Es wird in diesem Zusammenhang eine wesentliche Aufgabe sein, so wenig als möglich aber so viel wie nötig gesetzlich zu regeln und die Verantwortungsbereiche zwischen Wirtschaft und Behörden klar abzugrenzen.

Globalisierte Märkte: Eine Herausforderung für die Lebensmittelsicherheit

Eine Herausforderung für sich stellt die Anwendung des HACCP-Konzepts im Umfeld des globalisierten Handels dar. Die Forderungen der Entwicklungsländer

im Rahmen des Codex, für ihre Hersteller einfachere und weniger anforderungsreiche Vorgaben zu machen, ist in Anbetracht der vielen Schwierigkeiten in diesen Gebieten durchaus verständlich. Demgegenüber besteht aber bei mangelnder HACCP-Praktik das Risiko, dass Erzeugnisse nicht einmal international anerkannten Vorschriften, geschweige denn nationalen Sonderwünschen zu genügen vermögen. Die Folge in solchen Fällen ist, dass ganze Märkte zusammenbrechen und die reichen Länder auf andere Produktionsländer ausweichen.

Ein Ausweg aus diesem Problem stellt eine Entwicklungshilfe dar, welche so bald als möglich die nötigen Voraussetzungen für eine einwandfreie Produktion und deren Überwachung zu schaffen hilft. Wie jüngste Beispiele zeigen, ist dies mit einem enormen zeitlichen wie auch finanziellen Aufwand verbunden. Im Sinne einer umfassenden Risikobewertung ist es heute wie auch in Zukunft zwingend, das Produktionsland in die HACCP-Überlegungen einzubeziehen und die Kontrollen entsprechend auszudehnen. Dabei genügen einfache Begleitscheine und Zusicherungen nicht, nötig sind Gutachten akkreditierter Kontrollen und Präsenz von hiesigen Firmenvertretern vor Ort. Als praktisches Beispiel mögen die Erfahrungen im Zusammenhang mit dem Import von Bienenhonig dienen. Einzig eine analytische Überprüfung vor Ort vermag auszuschliessen, dass Erzeugnisse von zweifelhaften Produktionspraktiken mit unzulässigen Kontaminationen in den weit verzweigten Warenfluss gelangen. Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung sind solche Kontrollen ebenfalls zu begrüßen.

Zusammenfassend darf festgehalten werden, dass die HACCP-Methodik künftig eine noch zentralere Stellung im Bereich des Lebensmittelrechts einnehmen wird. Dementsprechend gilt es, Begriffe klar zu definieren und für Kontrollen und Umsetzung die nötigen Beurteilungsgrundlagen zu schaffen. Wir stehen also nicht am Abschluss, sondern in einer dynamischen Entwicklungsphase dieses Ansatzes, um auch in Zukunft Gesundheits- und Täuschungsschutz in einem zunehmend komplizierteren Umfeld zu gewährleisten.

Zusammenfassung

Risikoanalyse gemäss Codex Alimentarius, HACCP und die Selbstkontrolle, welche das schweizerische Lebensmittelgesetz fordert, stellen drei Ansätze für die Optimierung der Lebensmittelsicherheit dar. Ein Vergleich zeigt, dass sich diese sinnvoll ergänzen, der Codex Alimentarius zeigt strategische und grundsätzliche Aspekte auf, HACCP die technisch-operative Umsetzung und die Vorschriften zur Selbstkontrolle, wie das gesetzliche Minimum dabei zu berücksichtigen ist. HACCP nimmt dabei eine wichtige Funktion ein, weil diese Methodik es ermöglicht, nebst Sicherheits- auch Qualitätsziele nach Vorgaben der Firmenkulturen einzubeziehen. Im Hinblick auf die gestiegenen Forderungen nach Transparenz bezüglich Produktionsmethoden und Rückverfolgbarkeit wird HACCP weiter an Bedeutung gewinnen und eine zentrale Rolle bei der Gewährleistung von Gesundheits- und Täuschungsschutz einnehmen.

Résumé

L'analyse des risques conformément au Codex Alimentarius, la méthode HACCP et l'autocontrôle requis par la loi suisse sur les denrées alimentaires constituent trois approches visant à optimiser la sécurité alimentaire. Une comparaison montre que ces trois éléments se complètent judicieusement, le Codex Alimentarius mettant en évidence les aspects stratégiques et de principe, le HACCP se concentrant sur la mise en œuvre technico-opérationnelle et les prescriptions relatives à l'autocontrôle indiquant comment tenir compte du minimum légal. Le HACCP joue donc un rôle important car cette méthodologie permet de faire intervenir, outre des objectifs de sécurité, des objectifs de qualité selon les directives des cultures d'entreprise. En considération des exigences accrues de transparence concernant les méthodes de production et la traçabilité, la méthode HACCP va prendre toujours plus d'importance et jouer un rôle central pour la garantie de la protection de la santé et de la protection contre la tromperie.

Summary "Risk Analysis, HACCP and Self-control: Should we protect our Health Threetimes?"

Risk analysis within the framework of Codex Alimentarius, the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, and the self-regulation prescribed by the Swiss Food Law represent three approaches to the optimization of food safety. A comparison reveals that these approaches are mutually complementary: Codex Alimentarius highlights strategic and fundamental aspects, HACCP is concerned with technical/operational implementation, and the self-control requirements indicate how minimum legal standards are to be complied with. The HACCP methodology serves an important function by making it possible to take not only safety but also quality goals into account in accordance with the requirements of corporate cultures. In view of the growing calls for transparency with regard to production methods and traceability, HACCP will become increasingly important and play a key role in ensuring the protection of human health and protection of consumers against deception.

Key words

Risk analysis, Codex Alimentarius, HACCP, Risk management

Dr. Urs Klemm, Bundesamt für Gesundheit, CH-3003 Bern