

EHEC: Sicherheit durch Lebensmittel-Kontrollen erhöhen

LVA informiert über Maßnahmenpaket

(Wien, 1.6.2011) „Seit gestern sind spanische Gurken öffentlich von der Schuld freigesprochen worden, die aktuelle EHEC-Problematik ausgelöst zu haben. Viele Fragen zum Thema sichere Lebensmittel sind aus Sicht der Konsumenten aber noch bzw. wieder offen. Die Antwort ist klar: Lebensmittelsicherheit beginnt beim Bauern und endet nicht an der Supermarktkassa, sondern erst am Teller. Im Rahmen der Kontrollkette spielt kompetente Analytik durch Qualitätslabors eine zentrale Rolle. Aber nur durch richtigen Umgang mit Lebensmitteln bei Transport und Lagerung sowie konsequente Hygiene in der Küche kann das hohe Sicherheitsniveau gehalten werden“, erklärte Dr. Michael Gartner, Geschäftsführer der LVA GmbH, des größten privaten Kompetenzzentrums für Lebensmittelsicherheit in Österreich, vor Journalisten in Wien.

Wie werden Obst und Gemüse in der täglichen Praxis kontrolliert?

In Österreich muss jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt - ein Bauer theoretisch ebenso wie ein lebensmittelherstellender Betrieb - , dafür Sorge tragen, dass diese auch gesundheitlich unbedenklich für die Verbraucher sind. Die amtlichen Untersuchungen sind dann nur mehr eine Überkontrolle, die risikobasiert und stichprobenartig erfolgt.

Denn bereits vorher muss jeder Hersteller mit einem Eigenkontrollsystem nachweisen können, dass seine Lebensmittel sicher sind. So kontrollieren Betriebe und Lebensmitteleinzelhandel laufend auf eigene Kosten die Qualität der Rohstoffe und ihrer fertigen Produkte- entweder in betriebseigenen oder bei akkreditierten externen Qualitätslabors. So erklärt sich, dass allein die LVA mit rund 40.000 Proben pro Jahr um ca. 30 % mehr Proben untersucht als die amtliche Kontrolle. Nimmt man noch weitere private und die betriebseigenen Labors der Unternehmen der Lebensmittelindustrie dazu, verschiebt sich das Verhältnis noch viel deutlicher.

Bei Obst und Gemüse werden in erster Linie Pestizidrückstände kontrolliert. Dr. Gartner: „Mit unserer Multimethode können wir auf höchstem Niveau in einem Schritt auf mehrere Rückstände untersuchen, was Vorteile bei der Geschwindigkeit und den Kosten der Analysen bringt.“ Die Vorgaben des Lebensmittelhandels für Lieferanten sind meist mehrfach strenger als die gesetzlichen Grenzwerte. Aber auch sensorische Prüfungen von Obst und Gemüse werden von der LVA durchgeführt, damit die Erwartungen der VerbraucherInnen erfüllt werden.

Dr. Barbara Meltsch, Leitung Begutachtung der LVA: „Mikrobiologische Untersuchungen bei Obst und Gemüse sind möglich, waren aber bisher weder im amtlichen Kontrollumfang noch in Eigenkontrollen der Unternehmen mit hoher Priorität eingestuft. Der Grund dafür ist, dass es in Österreich bisher nur sehr selten Probleme mit pathogenen Keimen gibt, weil durch die strengen Auflagen der Handelsketten die Lieferanten ganz spezifische Zertifizierungen wie IFS, BRC oder unternehmensspezifische Auflagen der Marken erfüllen müssen.“

Ganz auszuschließen sind Kontaminationen aber nie: Die USA wurden im Jahre 2006 und dann wieder 2008 von einer EHEC-Welle heimgesucht. Hier waren die Erreger auf Salat und Spinat. 2006 wurde auch ein Salmonellenausbruch beobachtet. Im April 2008 stellten die amerikanischen Gesundheitsbehörden erneut eine Lebensmittelinfektion bei rund 100 Menschen durch bisher selten beobachtete Salmonellen fest, deren Ursprung auf rohe Tomaten zurückgeführt werden konnte.

Reduzieren mikrobiologische Untersuchungen das Risiko?

Die Schwierigkeit bei mikrobiologischen Untersuchungen von Obst und Gemüse liegt darin, dass es verschiedene Quellen von Verunreinigungen geben kann. Ein Beispiel: Die Produktion beim Landwirt erfolgt sauber, aber das Wasser bei der Reinigung in der Packstelle ist belastet. Oder die Produkte sind einwandfrei, kommen aber während des Transportes oder im Verkaufsdisplay des Lebensmitteleinzelhandels, z. B. durch Kunden, mit pathogenen Keimen in Kontakt. Oder bei der Zubereitung zu Hause oder in der Gastronomie passiert eine Verunreinigung durch mangelnde Hygiene. Ein Untersuchungsergebnis kann daher zwar helfen, Fehler in der Produktions-Kette aufzuspüren, aber nie alle Möglichkeiten für Kontaminationen bis zum Teller abdecken.

Dr. Barbara Meltsch weiter: „Nach diesem EHEC-Ausbruch wird dem Thema eine neue Bedeutung zukommen. Wir haben daher reagiert und bieten unseren Kunden neue Untersuchungspakete an, damit sie auch bei Obst und Gemüse mikrobiologische Gutachten und Prüfberichte zur Kontrolle ihrer Qualitätsmaßnahmen vorweisen können.“

Helfen Kontrollen und Untersuchungen überhaupt?

Unsere Lebensmittel sind so sicher wie noch nie vorher in der Geschichte. Ständige Selbstkontrolle im Rahmen des Qualitätsmanagements ist heute Standard – und Pflicht – für Lebensmittelunternehmen. Lebensmittelsicherheit entsteht als komplexer Prozess durch die Zusammenarbeit aller Teilnehmer der „food supply chain“, der Lebensmittelkette vom Acker bis zum Teller. Dazu DI Wawschinek, Geschäftsführer LVA Consult: „Diese Kette endet aber nicht an der Supermarktkassa. Jeder Verbraucher kann das Risiko bei Lebensmitteln, die vor dem Genuss nicht erhitzt werden, durch richtiges Verhalten reduzieren.“

Wie können sich VerbraucherInnen schützen?

- Fragen Sie bei verantwortungsbewussten Herstellern und Händlern nach Kontrollen, prüfen Sie, ob Gütesiegel vorhanden sind.
- Kaufen Sie Lebensmittel nach der einfachen Regel: regional, saisonal und ggf. Bio.
- Informieren Sie sich über Lebensmittel: Geruch, Aussehen und Etiketten helfen bei Frische und Inhaltsstoffen.
- Beachten Sie das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Achten Sie auf Einhaltung der Kühltette, lagern Sie die Lebensmittel richtig (Temperatur und Reihenfolge im Kühlschrank).
- Achten Sie auf Hygiene in der Küche: Waschen Sie Hände, Obst und Gemüse, Bretter, Werkzeuge, Arbeitsflächen und Geschirrtücher.
- Verhindern Sie sogenannte Kreuzkontaminationen: Das ist die Übertragung von pathogenen Keimen von Rohware auf bereits erhitzte (zubereitete) Speisen.

Rückfragehinweise:

Geschäftsführung:

Dr. Michael Gartner, +43/1/368 85 55

Leitung Begutachtung:

Dr. Barbara Meltsch, +43/1/368 85 55

PR-Betreuung:

DI Oskar Wawschinek MAS, LVA Consult GmbH, +43/664/545 63 50; oskar.wawschinek@lva.co.at

**Die LVA ist das größte unabhängige
Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit in Österreich**

Die LVA in Zahlen:

Umsatz: 2008 rund 7 Mio. €, 2009 rund 8 Mio. €

Probenzahl: rund 40.000

Mitarbeiteranzahl: 80 im Jahr 2008, 2009 dann 87, 2010 jetzt 92/98 (nach ÖGI-Übernahme)

Standorte Österreich: Wien; Blasstraße 29, Michaelerstraße 25; dzt. Neubau in Klosterneuburg

Internationalität: zwei Unternehmen in Ungarn im Aufbau; Kooperation mit renommierten Partnern u.a. in der Schweiz, Slowenien und Griechenland

Die LVA-Gruppe im Überblick:

LVA GmbH:

Prüfstelle; Labor- und Analytik sowie Gutachterkompetenz; rund 40.000 Proben pro Jahr in verschiedenen Bereichen von Analytik über Mikrobiologie, Sensorik bis zur Molekularbiologie bei Lebensmitteln, Getränken und Kosmetika

LVA Zertifizierungsstelle:

Durchführung von Inspektionen, Zertifizierungen und Audits von ISO 9001 und 22000 über HACCP, Biokontrollen, AMA-Gütesiegel, GMP, IFS, BRC bis FEFCO-GMP; Kooperation mit TÜV-Austria und ISACert

LVA Lebensmittelversuchsanstalt:

Vermittlung von Wissen und Top-Know-how an die Fachöffentlichkeit mit internationalen Spitzenvortragenden; Technologie-Netzwerk-Partner in Gremien vom Codex bis zur EU-Generaldirektion Forschung

LVA Consult GmbH:

Beratung von PR bis zu Risiko- und Krisenkommunikation, Lebensmittelkunde, -technologie und -recht, Unternehmensberatung

Hauptsitz der LVA Gruppe:

Blasstraße 29, A-1190 Wien, Telefonnummer: +43/1/368 85 55; www.lva.at