

Verkehrsfähigkeitsprüfung von Lebensmitteln

Die Beurteilung von Prüfergebnissen durch Sachverständige erfordert ein hohes Mass an Verantwortung.

Der Begriff «Verkehrsfähigkeitsprüfung» wird vor allem im Zusammenhang mit Detailhandelsprodukten verwendet und beschreibt die Prüfung lebensmittelrechtlicher Anforderungen sowie produktspezifischer Qualitätsstandards des Handels. Ziel der Verkehrsfähigkeitsprüfung ist es, die Produktqualität anhand unabhängiger Überprüfungen belegbar zu machen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und folglich Handelsbeteiligte und Endverbraucher vor Täuschung und schlechter Qualität zu schützen. Im Gegensatz zu einer Prüfung durch die Behörden ist bei einer Verkehrsfähigkeitsprüfung der Lebensmittelproduzent selbst, oder der Händler, der die Ware in den Verkehr bringt, der Initiator.

Was ist zu prüfen?

Der Prüfplan sollte immer am Einzelfall ausgerichtet werden – abhängig vom zu untersuchenden Produkt. Der Prüfumfang sollte immer die folgenden vier Elemente beinhalten: sensorische, mikrobiologische, chemisch-physikalische und Deklarationsprüfung.

Sensorische Prüfung

Die sensorische Prüfung sollte durch geschulte Prüfer mit guten Produktkenntnissen durchgeführt werden. Im Rahmen dieses Prüfungselements erfassen Fachleute optische, geschmackliche, geruchliche (olfaktorische) und haptische Sinneindrücke; im Fall allfälliger Produktabweichungen lassen sich diese frühzeitig erkennen und der Prüfplan dementsprechend zielgerichtet anpassen.

Mikrobiologische Prüfung

Die mikrobiologische Prüfung umfasst mindestens die entsprechenden Lebensmittelsicherheitskriterien im Sinne der Grenz- und Toleranzwerte gemäss Hygieneverordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI). Diese können um weitere Parameter – in der Regel Hygieneindikatoren zur Überprüfung der Guten Herstellungspraxis (GHP) – ergänzt werden. Letzteres kann ebenso dem Abgleich mit produktspezifischen Handelsspezifikationen, Branchenrichtlinien, Sachverständigenpublikationen oder eigenen Erfahrungswerten dienen.

Zur Überprüfung der Haltbarkeit empfiehlt es sich, leicht verderbliche Lebensmittel bei der maximal zulässigen Temperatur bis zum Erreichen des Verbrauchsdatums zu lagern und anschliessend die mikrobiologische Prüfung durchzuführen. Das Miteinbeziehen des sensorischen Prüfbefundes bei der Beurteilung mikrobiologischer Auffälligkeiten ist ebenso wie die Berücksichtigung von Funktionskeimen (z.B. bei fermentierten Zutaten) unerlässlich.

Chemisch-physikalische Prüfung

Das Gebiet der chemisch-physikalischen Prüfungen ist ein weites Feld. Es umfasst zum einen für die Lebensmittelsicherheit relevante Parameter wie Toxine (Myko- oder Phytotoxine), Umweltkontaminanten (Schwermetalle, persistente organische Kontaminanten [POP]) und Rückstände (Pestizide oder Tierarzneimittel). Darüber hinaus werden zum Schutz vor Täuschung produktspezifische Qualitätsparameter (Beispiele: Fleischanteil in Fleischerzeugnissen, Eiagehalt in Eierteigwaren, Butterfett in feinen Backwaren) geprüft. Die angegebenen Nährwerte sind ebenfalls zu prüfen.

Deklarationsprüfung

Bei der Deklarationsprüfung ist zum einen die Vollständigkeit und Richtigkeit der Deklaration sowie die Einhaltung der durch die länderspezifischen Institutionen empfohlenen Toleranzen zur Nährwertdeklaration zu überprüfen. Darüber hinaus ist jedoch unbedingt zu beachten, dass durch einen Abgleich mit dem

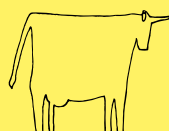
Anzeige

Sauber und rein

Hygienetechnik für Personal und Betrieb

S U L B A N A

sulbana.com



sensorischen Befund zusätzlich die Prüfung eines Ausschlusses von Täuschung erfolgt – betreffend der Sachbezeichnung, des Zutatenverzeichnisses sowie weiterer produktspezifischer Auslobungen.

Bewirtschaftung des QS-Systems

Die Qualitätssicherungs(QS)-Systeme der Lebensmittelindustrie weisen einen hohen Standard auf, um die Qualität der gehandelten Waren sicherzustellen und der Lebensmittelgesetzgebung zu entsprechen. Um eine effiziente Bewirtschaftung eines QS-Systems zu gewährleisten, sind schlanke Prozesse und Strukturen notwendig. Die Unterstützung durch externe, unabhängige Prüfinstitutionen zur Beurteilung der Qualität und Verkehrsfähigkeit der gehandelten Produkte wird dadurch in steigendem Umfang in Anspruch genommen. Die kontinuierliche Anpassung der Rahmenbedingungen an aktuelle Bedürfnisse und Erkenntnisse sind dabei unerlässlich.

Das Lebensmittelrecht befindet sich im stetigen Wandel und mit dem «Projekt Largo» wird diesbezüglich ein weiterer Meilenstein gesetzt. Die derzeit bereits komplexen lebensmittelrechtlichen Anforderungen werden weiter zunehmen, die Vielschichtigkeit wird sich erhöhen. Dies wird mit einer Verschärfung der Qualitätssicherungsstandards und somit auch des Verkehrsfähigkeitsstandards einhergehen.

Wechselnde Qualitätsansprüche

Auch das wachsende Interesse der Verbraucher am Lebensmittel wirkt sich auf die Rahmenbedingungen einer Verkehrsfähigkeitsprüfung aus: Durch gesellschaftliche Trends wie bewusste Ernährung oder den Wunsch nach



Die Beurteilung von Prüfergebnissen durch Sachverständige erfordert ein hohes Mass an Verantwortung.
L'évaluation des résultats d'examens par des spécialistes requiert une bonne dose de responsabilité.

Regionalität der Produkte stellt der Konsument immer wieder neue Qualitätsansprüche an den Markt. Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre führen ausserdem zu einer zunehmend kritischen Öffentlichkeit, Verunsicherung der Verbraucher und zu wachsendem Misstrauen gegenüber der Lebensmittelindustrie. Lebensmitteltests unabhängiger Verbraucherorganisationen gewinnen dementsprechend immer mehr an Gewicht.

Verantwortungsvolle Aufgabe

All dies macht Verkehrsfähigkeitsprüfungen zu einer sehr anspruchsvollen und verantwortungsvollen Aufgabe für die durchführenden Prüfinstitutionen.

Erst alle Puzzleteile ergeben das Gesamtbild. Um eine korrekte Beurteilung der Produkte zu

gewährleisten, sollten alle Prüfergebnisse durch ein und dieselbe Person beurteilt werden, durch den sogenannten Sachverständigen. Zusätzlich sollten die sensorischen und Deklarationsprüfungen durch den Sachverständigen selbst durchgeführt werden. Dies ist ein entscheidendes Qualitätskriterium für die gesamtheitliche Beurteilung, da die einzelnen Prüfergebnisse zueinander in Bezug gesetzt werden müssen. Die spezifischen lebensmittelrechtlichen und technologischen Eigenheiten der Produkte sind dabei unbedingt zu berücksichtigen.

Kompetente Lösungen

Um den wachsenden Bedarf an kompetenten Lösungen optimal zu bedienen, sind die Sachverständigen der UFAG-Laboratorien auf einzelne Produktbereiche spezialisiert. Ein grosses Mass an

Berufserfahrung und eine hohe Qualifikation der Sachverständigen gewährleisten den fachgerechten Umgang mit dem Lebensmittelrecht. Diese essenziellen Qualifikationen werden durch ein umfangreiches produktionstechnologisches Know-how, durch das Mitwirken in Fachverbänden sowie durch fachlichen Austausch mit den Behörden sinnvoll ergänzt.

Der verantwortungsvollen Beurteilung von Prüfergebnissen wird höchste Bedeutung beigemessen: Die Wahrung des Verhältnismässigkeitsgrundsatzes ist dabei ebenso unverzichtbar wie die Berücksichtigung der Konsequenzen für alle am Handel direkt und indirekt Beteiligten.

Jörg Freudenberger, staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemiker, Ressortleiter Verkauf Analytik Lebensmittel & Futtermittel, UFAG Laboratorien AG