

HACCP - Geißel oder Chance?

HOTEL & GV-PRAXIS-Autor Dr. Christian Fellner repliziert im folgenden Bericht die wesentlichsten Inhalte des erfolgreichen Vortrags anlässlich der Salzburger Frühjahrs-Gast.

Wir leben in einer Zeit des immer rascher werdenden Fortschritts. Der Konkurrenzkampf wird immer härter, und wer es nicht schafft, mit seinen Produkten durch eine den aktuellen Bedürfnissen des Konsumenten entsprechende Relation von Preis und Qualität seine Position oder zumindest eine Nische am Markt zu finden, wird verdrängt. Der Warenverkehr wird in immer stärkerem Maße durch die Massen geprägt - durch die Zahl der Konsumenten wie auch durch die Masse der hergestellten Konsumartikel. "Think big", ein Motto, das gerade in Zeiten der EU auch in Europa immer mehr Gewicht bekommt.

Wachsende Märkte drängen zu Fortschritt

Wir sind mit einer Entwicklung konfrontiert, die von der Anpassung an die Bedürfnisse dieses rasant wachsenden Marktes geprägt ist, die neben den Vorzügen der Wirtschaftlichkeit und der Angebotsvielfalt aber auch zahlreiche

Gefahren in sich birgt. Die immer größer werdenden Absatzgebiete für ein Produkt, die immer stärker werdende internationale Verflechtung des Handels, der durch den Flugverkehr und den fortschreitenden Ausbau von Straße und

Enorme Effizienz

Schiene stark beschleunigte Warentransport bei gleichzeitig durch die Möglichkeit der großzügigen Anwendung von Kühl- und Tiefkühltechnik verbesserten Haltbarkeit der Lebensmittel ermöglichen es, der Nachfrage und dem Diktat der Wirtschaftlichkeit gehorchend, in immer größeren Wareneinheiten zu produzieren.

Hat ein lebensmittelverarbeitender Betrieb früher das regionale Umland versorgt, so sind ihm heute de facto keinerlei Schranken mehr auferlegt. Er produziert in enormen Chargengrößen und erreicht damit in der Verarbeitung eine nie dagewesene Effizienz. Die Kehrseite der Medaille: Waren früher von einem Verarbeitungsfehler nur einige wenige



Bild: PRAXIS

Dr. Christian Fellner und Dr. Gina Sigl hielten für HOTEL & GV-PRAXIS einen umfassenden Hygiene-Vortrag.

Konsumenten betroffen, so führt eine einzige Unachtsamkeit heut sehr leicht zu Tausenden von Schadensfällen. Eine Entwicklung, die sich auch in den weltweiten Statistiken über Lebensmittelvergiftungsfälle widerspiegelt.

Produktkontrolle & Letztverantwortung

Für jemanden, der Lebensmittel unter diesen Bedingungen produziert bzw. produzieren muss, genügen die althergebrachten Endproduktkontrollen schon lange nicht mehr. Vieles regelt die Wirtschaft selbst, die Letztverantwortung für das Wohl und die Gesundheit des Bürgers trägt jedoch der Staat. Die Gesundheitsbehörde wurde durch die Entwicklung der letzten Jahrzehnte, der sich letztendlich keiner entziehen kann-

te, gehörig unter Zugzwang gebracht. Bei der Suche nach Möglichkeiten zum Gegensteuern wurde die Weltgesundheitsorganisation dort fündig, wo für den Normalverbraucher schier unfassbare finanzielle Ressourcen für Forschung und Entwicklung zur Verfügung stehen: In der Weltraumfahrt. Für die NASA stellte sich Ende der fünfziger Jahre die Frage, wie für Astronauten hundertprozentig sichere Lebensmittel hergestellt werden könnten. Eine Erkrankung der Crew im Weltall musste um jeden Preis von vornherein ausgeschlossen werden. Das Mittel der Wahl, das nach jahrelanger Entwicklungsarbeit letztendlich diese Anforderungen erfüllte, war das HACCP-Konzept. Dieses Kontrollsystem wurde nach seiner erfolgreichen Feuerprobe bei den ersten bemannten Raumflügen der Amerikaner in den sechziger Jahren

schließlich 1971 der breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Es forderte im Unterschied zur bisherigen Lebensmittelkontrolle, die vor allem das Endprodukt und die allgemeinen Produktionsbedingungen im Auge hatte, den gesamten Weg des Lebensmittels, von der Gewinnung der Rohstoffe über den Herstellungsprozess bis hin zum Verzehr, durch den Verbraucher zu überwachen.

Bild: PRAXIS



Gefahrenanalyse am gesamten Weg

Dies war nur möglich, wenn man genau wusste, an welchen Punkten welche Gefahren für das Produkt auftreten konnten und welches Risiko diese letztendlich für den Konsumenten darstellen. Entsprechend den beiden Grundprinzipien, die dieses neue System der Lebensmittelüberwachung repräsentierte, nämlich der Gefahrenanalyse entlang des gesamten Produktions- und Vertriebsweges und der Kontrolle dieser Gefahren an spezifischen, dafür geeigneten Kontrollpunkten, wurde dieser Steuermechanismus Hazard Analysis (Gefahrenanalyse), Critical Control Point (Kritischer Kontroll- bzw. Steuerungspunkt), abgekürzt mit HACCP, genannt.

Dass dieser neue Denkansatz der Prozessanalyse bei der Hygienekontrolle im Lebensmittelbereich tatsächlich revolutionär war und dass auch wirklich Bedarf für ein derartiges System vorhanden war zeigt die Tatsache, dass das

Auf lebensmittelverarbeitende Unternehmen - vom kleinen Gastronomen bis hin zur modernen Großverpflegung - kommen aufgrund der EU-Richtlinien enorme Herausforderungen zu. Fazit: Wer gute Hygiene-Praxis pflegt, braucht sich auch künftig kaum Sorgen machen.

HACCP-Konzept bereits zwei Jahre nach seiner Veröffentlichung durch die amerikanische Regierung für die Produktion schwach gesäuerter Konserven gesetzlich vorgeschrieben wurde.

Inzwischen ist HACCP in Amerika in vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung umgesetzt worden, die aktuellsten Beispiele sind die gesamte Fleisch- und Fischindustrie.

Weniger günstige Bedingungen

In Europa sind die Voraussetzungen für die Akzeptanz von HACCP keineswegs so günstig wie in Amerika, da hier die Produkthaftung nicht annähernd so rigoros gehandhabt wird. Wenn sich bei uns jemand in einem Fast-food-Restaurant einen Becher heißen Kaffees übers Bein schüttet, würde er wohl nie auf die Idee kommen, den Herstel-

ler auf 80 Millionen Schilling zu verklagen, weil der Kaffee zu heiß war. Somit ist auch die Motivation der Wirtschaft geringer, das HACCP-System von sich aus umzusetzen. Dementsprechend reagieren die Interessenvertretungen der Wirtschaft derzeit eher abwartend und beobachtend anstatt, was wünschenswerter wäre, innovativ, offensiv und aufklärend. Vor diesem Hintergrund wurde 1993 von der EU die Empfehlung der WHO, HACCP im Bereich der lebensmittelverarbeitenden Branche, die Urproduktion (melken, schlachten, ernten) ausgenommen, eine Eigenkontrolle ba-

sierend auf fünf der sieben von der WHO genannten Grundprinzipien von HACCP vorgeschrieben. Die Mitgliedsstaaten waren mit Fristsetzung dazu angehalten, diese RL 93/43/EWG über allgemeine Lebensmittelhygiene in nationales Recht umzusetzen. Das Ergebnis dieser Bemühungen halten wir in Österreich mit der Lebensmittelhygieneverordnung 1998, die am 1. März 1999 in Kraft getreten ist, in Händen.

Konstante Qualitätsstandards

Was durch die Entwicklung im industriellen Bereich ausgelöst wurde, gilt im übertragenen Sinn auch für den kleinen Lebensmittelbetrieb. Die angespannte wirtschaftliche Situation in der Gastronomie, extrem hohe Fluktuation, schlecht ausgebildetes und ausbildbares Hilfspersonal in Kombination mit oft unzureichenden räumlichen und ausstattungsmäßigen Voraussetzungen machen ein kontinuierliches Arbeiten mit der Gewährleistung eines konstanten Qualitätsstandards, als dessen wichtigster Aspekt die Produktsicherheit, als die hygienische Beschaffenheit der Speisen anzusehen ist, immer schwieriger. Auch dieser Bereich braucht in Wahrheit dringendst Vorgaben, an denen er sich orientieren kann. Der Küchenverantwortliche oder, wie es die Lebensmittelhygieneverordnung 1998 formuliert der "Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens" benötigt heute so



Bild: PRAXIS

Über 70 interessierte Zuhörer versammelten sich anlässlich des HOTEL & GV-PRAXIS-Vortrags während der Frühjahrs-Gast in Salzburg. Das war Besucherrekord.

dringend wie noch nie ein Steuerungsinstrument für seine Produktionsabläufe, das es ihm auch im eventuell eintretenden Schadensfall ermöglicht, nachzuweisen, dass er verantwortungsbewusst und mit der nötigen Sorgfalt produziert hat bzw. produziert.

Große Verunsicherung

Spricht man jedoch mit den Betroffenen, so ist eine ausgesprochen starke Verunsicherung bezüglich dieses Themas feststellbar. Worin wurzelt diese Angst vor HACCP?

Zum einen war sicherlich die Art der Veröffentlichung dieses Begriffes durch den Gesetzgeber nicht die glücklichste. Es fehlt z. T. auch die nötige fachliche Infrastruktur. Wo soll man denn hinterfragen, ob das, was einem als gesetzlich vorgeschriebene (und die Uhr tickt!) Eigenkontrolle angeboten bzw. angepriesen wird, auch richtig ist?

Zum anderen fühlen sich die

Gastronomen und Hoteliers durch die zurückhaltende Informationspolitik ihrer Interessensvertretungen im Stich gelassen. Oder sie nehmen das Thema aufgrund der genannten Faktoren überhaupt nicht ernst und finden es nicht der Mühe wert, sich auch nur irgendwie damit zu beschäftigen. Die Wurzel allen Übels ist immer wieder dieselbe: Unwissenheit und Fehlinformation über das, was HACCP ist, und darüber, was der Gesetzgeber in Zukunft forciert. Denn erst bei näherer Betrachtung zeigt sich, dass das Verlangte durchaus finanzierbar und durchaus bewältigbar ist. Und der Nutzen ist, bei korrekter Anwendung, auf lange Sicht enorm.

Instrument, dem Sicherheitsbedürfnis Rechnung zu tragen

HACCP gibt uns ein Instrument in die Hand, dem gestiegenen Sicherheitsbedürfnis des

Konsumenten wie auch des Produzenten Rechnung zu tragen. Selbst wenn der Weg zur Umsetzung von HACCP in allen Bereichen der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung noch ein weiter ist und bei uns in Europa vom Gesetzgeber auch noch nicht annähernd in Erwägung gezogen wird, so ist er doch der richtige und der derzeit einzig denkbare.

Dies zeigt auch der Blick über die Grenzen. Und zwar nicht nur der in die USA, sondern auch jener nach Japan, Australien und Canada, bzw. anders formuliert, jener ins Internet. Geben Sie den Begriff HACCP in eine Suchmaschine ein und Sie werden sich wundern, was Sie da zu lesen bekommen. Sie werden sehr schnell feststellen, dass sich Österreich keineswegs in der undankbaren Vorreiterrolle befindet. Und es wird Ihnen auch sehr schnell klar, wohin der Zug abgefahren ist. Ob wir es nun wollen oder nicht.

Von der Behörde ist für die kommende doch sehr sensible Zeit der Umstellung Augenmaß bei der Kontrolle gefordert, von der Wirtschaft der Wille, den unvermeidlichen Weg gemeinsam zu gehen. Erst wenn sich alle Betroffenen ihrer Verantwortung bewusst sind, wird das Unbehagen im Zusammenhang mit dem Begriff HACCP weichen und auch in kleineren Einheiten der Lebensmittelproduktion der Blick klar werden für die Chancen der Zukunft und für die wahre Dimension eines einfachen Begriffes, der Prozesskontrolle.

Dr. Christian Fellner