



Eier-Skandal

Im Vorjahr ist das Insektizid Fipronil bei Eiern hauptsächlich in niederländischen und belgischen Ländern aufgetaucht. Normalerweise „punkten“ Eier in skandalösen Belangen eher mittels Falschdeklaration.

Ein Graus oder viel Rauch um nichts?

Produktrückrufe werden oft aufgebauscht. Tatsächlich war die Lebensmittelsicherheit nie so groß wie heute.

WIEN. „Spektakuläre Lebensmittelskandale, wie zuletzt in Zusammenhang mit dem Insektizid Fipronil, tragen nicht unbedingt dazu bei, das Vertrauen der Konsumenten in die Lebensmittelindustrie zu stärken“, sagt Wolfgang Leger-Hillebrand, Branchenmanager für den Bereich Lebensmittel bei der Quality Austria.

Die Negativ-Presse weist indes eindeutig populistische Züge auf, denn, so die Expertise der Trainings, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH: Realistisch betrachtet, ist die Sicherheit der Produkte heute so hoch wie noch niemals zuvor. „Wir sind heute in der Lage, Rückstände und Verunreinigungen in geringsten Spuren und in einer ungeheuren Vielfalt zu analysieren, die Identität unserer Rohstoffe zu bestimmen, die Herkunft der Produkte über die gesamte Kette der Herstellung zu verfolgen und Irreführung und Täuschungen

als solche zu benennen bzw. zu erkennen und zu ahnden“, führt der Experte aus.

Eine Liste zum Schaudern?

Highscorer in puncto Produktrückrufe ist wohl die Automobilbranche: Im ersten Halbjahr 2018 wurden in Österreich rund 250 Anlassfälle für Kfz-Rückrufe gemeldet. Danach kommen erst die Warnungen und Rückrufe für Lebensmittel, Spielzeug und andere Produkte. Ursache dafür sind zum Beispiel Aflatoxine, Glasfragmente und Metallstücke.

Was auf den ersten Blick wie eine „Liste des Grauens“ anmutet, ist in Wahrheit ebenso eine Folge des gestiegenen Verantwortungsbewusstseins der Unternehmen. Denn die Initiative für die Rückrufe geht vielfach von den Herstellern selbst aus und nicht von den Behörden. Tatsächlich ist die Produktsicherheit heute so hoch wie nie

zuvor. Experten der Quality Austria erklären anlässlich des Weltqualitätstags am 8. November, wie und wo Qualitätsmängel entstehen und wie sich diese verhindern lassen.

In der Tat ist nun die Auflistung der Warnungen und Rückrufe auf der Website der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) im bisherigen Jahresverlauf 2018 nicht appetitanregend: Listerien in Tiefkühlgemüse, Aflatoxine im Popcorn, Rückstände von Reinigungsmitteln in Biomilch, Glasfragmente in Faschiertem – immer wieder müssen Produkte vom Markt zurückgerufen werden, weil im Zuge der Herstellung ein Fehler passiert ist und sie als „nicht sicher“ eingestuft werden.

Verzwickter Transportweg

Die Gründe dafür sind laut Leger-Hillebrand vielschichtig. Oft passieren die Fehler in der

Lieferkette: „Lebensmittel legen häufig Tausende Kilometer und zahlreiche, meist verwinkelte Wege zurück, bis sie auf unseren Tellern landen.“ Nicht immer ist die Frage nach Haftung und Verantwortlichkeit eindeutig und leicht zu beantworten. Sämtliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit im Rahmen von HACCP zu identifizieren, zu analysieren und letztendlich effizient zu lenken, sei deshalb so ungemein wichtig.

Kommunikation muss sein

Ebenso: die offene Kommunikation in Bezug auf Rückrufe. Sie zeigt auch, dass es keine Schande ist, Produkte, vor allem im Sinne des vorsorglichen Gesundheitsschutzes, vom Markt zu nehmen. Entscheidend sei, wie mit den erkannten Fehlern umgegangen werde. (red)



Experte Wolfgang Leger-Hillebrand.