

# Neues zur Lebensmittelsicherheit

**Am IDF-Kongress in Shanghai trafen sich Milchfachleute zum Austausch. Eine dreiteilige Serie soll einen Überblick über die breit gestreuten Themen geben.**

**HANS-PETER BACHMANN, BRITA REHBERGER, ALEXANDRA SCHMID, BARBARA WALTHER \***. Der IDF World Dairy Congress in Shanghai fand vom 20.–23. Oktober 2006 statt und wurde von ca. 900 Teilnehmern aus etwa 55 Ländern besucht. Neben Arbeitstagungen fanden Konferenzen, Workshops und Seminare zu Themen aus den Bereichen der Milchgewinnung, Milchtechnologie, Analytik, Sicherheit und Qualität wie auch Gesundheit und Ernährung statt. In einem ersten Teil werden die Business Meetings sowie die Themen «Lebensmittelsicherheit» und «Lebensmittelstandards für den internationalen Handel» behandelt. Die zunehmende Problematik der Fehlernährung führt dazu, dass in verschiedenen Ländern neue Deklarationsformen geprüft werden, die eine Aus-

sage zum gesundheitlichen Wert eines Lebensmittels machen, wie beispielsweise «rot-gelb-grün». Damit liefe man jedoch Gefahr, Milchprodukte wegen ihres hohen Energie- und zum Teil auch Fettgehaltes zu Unrecht zu diskriminieren. Im Käse-Standard ist das Herkunftsland als das Land definiert, aus dem die Käsesorte ursprünglich stammt. Das Herkunftsland für Emmentaler Käse ist demnach die Schweiz, auch bei Fabrikation des Käses in Deutschland. Diese Regelung ist für all die Länder von Bedeutung, die die Herkunft ihrer traditionellen Produkte schützen (AOC). Nun wurde von Deutschland beantragt, im «Standard for Food Labelling» das Land als das Herkunftsland zu definieren, in dem der grösste Mehrwert produziert wird, analog verschiedener anderer Produkte wie Uhren oder Schokolade. Die Schweiz könnte dann beispielsweise billigen Käse aus Osteuropa importieren, affinieren und konfektionieren und als Schweizer Käse verkaufen. Der Antrag von Deutschland fand jedoch keine Zustimmung, auch nicht von Ländern, die sich für eine weitgehende Liberalisierung stark machen. Es herrschte

breiter Konsens, nicht mit neuen Forderungen die verschiedenen Käse-Standards zu blockieren.

## Standards nicht produktspezifisch?

Für die Dokumentation der Sicherheit von Mikroorganismen gibt es neben dem GRAS (Generally Recognized As Safe)-Status neuen QPS (Qualified Presumption of Safety)-Status. Der QPS-Status wurde von der EU initiiert und ist im Gegensatz zum freiwilligen, von den USA initiierten GRAS-Standard heute Richtlinie und möglicherweise bereits morgen Vorschrift? Ein Mikroorganismenstamm kann allgemein QPS sein und in der Folge beliebig eingesetzt werden. Der GRAS-Status hingegen bezieht sich auf eine spezifische Anwendung des Stammes. Für die Erteilung des QPS-Status ist die EFSA (European Food Safety Authority) verantwortlich.

International besteht ein starker Trend, möglichst wenig produktspezifisch zu regeln. Die Zusatzstoffe sollen zum Beispiel generell für alle Lebensmittel geregelt werden. Das führt nun dazu, dass bei den Milchprodukten ein grosser Druck entsteht, die Regelungsdichte zu reduzieren, d.h., was technologisch möglich und sinnvoll ist und die Gesundheit nicht gefährdet, soll erlaubt sein.

Die Diskussionen über den Standard für fermentierte Milch konzentrierten sich auf folgende Fragen: Wie gross muss der Anteil an Milchbestandteilen sein? Braucht es eine Fermentation oder könnte auch chemisch gesäuert werden? Braucht es noch spezifische Regelungen über Zusatzstoffe? Beim Standard für Schmelzkäse umfasste die Diskussion: Braucht es überhaupt Käse? Wie gross muss der Anteil an Milchbestandteilen sein? Braucht es Minimalanforderungen an den Trockenmassegehalt? Wie deklariert man ein Produkt aus Milchproteinen und Sojaöl? Bei jedem Standard werden die gleichen Diskussionen geführt, wobei die Bewahrer dabei zumeist die Verlierer sind.

## Eher wissenschaftlich als politisch

Das «Standing Committee on Nutrition and Health» wird ein Grundlagendokument bezüglich



IDF World Dairy Congress 2006 in Shanghai (v.l.n.r.: Hans-Peter Bachmann, Brita Rehberger, «Johann», Barbara Walther, Alexandra Schmid).

*Hans-Peter Bachmann, Brita Rehberger, «Johann», Barbara Walther et Alexandra Schmid au Congrès de Shanghai.*

**Résumé****Sécurité alimentaire**

*Le dernier congrès de la Fédération internationale de laiterie (FIL) s'est tenu à Shanghai du 20 au 23 octobre 2006 et a réuni près de 900 participants en provenance de 55 pays. Dans un premier article, il sera question de sécurité alimentaire et de normes dans le commerce international. Les problèmes croissants dus à une alimentation déséquilibrée incitent les législateurs à introduire des indications sur la valeur santé d'un aliment. Les produits laitiers courent le risque d'être discriminés en raison de leur valeur énergétique et de leur teneur parfois élevée en matière grasse.*

*Si tous les pays qui protègent les indications d'origine considèrent important que le pays d'origine d'un produit soit celui d'où vient cette sorte de fromage, l'Allemagne a proposé de définir, dans le «standard for food labelling» le pays d'origine comme celui qui apporte la plus haute valeur ajoutée, comme pour les montres ou le chocolat. La Suisse pourrait ainsi acheter des fromages d'Europe de l'Est, les affiner, les disposer sur un plat et les vendre comme fromage suisse. La proposition allemande n'a pas rencontré de succès.*

*Pour documenter la sécurité des microorganismes, il existe le statut GRAS (Generally Recognized As Safe) et plus récemment son concurrent européen QPS (Qualified Presumption of Safety). Aujourd'hui considéré comme une directive, il devrait devenir obligatoire?*

*Le Comité permanent pour la nutrition et la santé prépare un document sur les accents, les priorités et les développements futurs de la FIL. Ce document doit définir dans quelle direction la FIL souhaite s'orienter à l'avenir et concerne aussi bien les projets de recherche que la communication. Ce comité suit différents thèmes concernant l'alimentation auprès du Codex. Le Comité permanent des sciences et technologies laitières s'engage pour que les aspects scientifiques et techniques demeurent au premier plan. La FIL a défini quatre orientations stratégiques: standardisation, santé animale, méthodes analytiques et alimentation et santé. (Hans-Peter Bachmann, Brita Rehberger, Alexandra Schmid, Barbara Walther, ALP)*

lich der Stärken, Prioritäten und zukünftigen Entwicklung des IDF im Bereich Ernährung erarbeiten. Dieses Dokument soll dazu dienen, Ernährungsthemen einheitlich zu bewerten und damit festzulegen, in welchen Gebieten sich IDF engagieren will und auch muss. Dies betrifft sowohl zukünftige Forschungsprojekte als auch die Kommunikation. Es wird angestrebt, bei IDF-Kongressen vermehrt auch Personen aus dem Gesundheitsbereich anzusprechen. Das «Standing Committee on Nutrition and Health» verfolgt zudem verschiedene ernährungsbezogene wissenschaftliche Themen bei Codex Alimentarius wie Nahrungsfasern, Stickstoff-Protein-Umrechnungsfaktor, Trans-Fettsäuren sowie Arbeiten betreffend Risikoanalysen für Nährstoffe und die Umsetzung der WHO-Strategie über Diät, Bewegung und Gesundheit.

Das «Standing Committee Dairy Science and Technology» setzt sich dafür ein, dass bei der Diskussion von Standards wissenschaftliche und technische Aspekte im Vordergrund stehen. Politische Diskussionen sollen im Rahmen des Codex Alimentarius geführt werden. Die Erarbeitung eines wissenschaftlichen Dokumentes über die Grundlagen der Milchgerinnung ist ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rolle der IDF. Im internationalen Käse-Standard steht, dass bei der Käseherstellung die Milch geronnen werden muss. Mit dem nun vorliegenden Dokument gibt es eine wissenschaftliche Grundlage für die Interpretation dieser Anforderung.

Die IDF hat für ihre künftige Ausrichtung vier strategische Schwerpunkte definiert: Standardisierung, Tiergesundheit, analytische Methoden sowie Ernährung und Gesundheit. Bei verschiedenen zukünftigen IDF-Kongressen werden damit auch Ernährungsthemen nicht zu kurz kommen.

**Lebensmittelsicherheit und -standards**

Standardisierte Verfahren für Probenahme und Analysenmethoden sind wichtige Voraussetzungen für einen fairen Handel entlang der Wertschöpfungskette. IDF und ISO können auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit zurückblicken, 90 Standards wurden bereits publiziert, weitere 50 sind in Erarbeitung. Die publizierten Standards werden zudem alle fünf Jahre überprüft. Zukünftig werden gemäss der Strategie von Codex Ali-

mentarius vermehrt horizontale Standards angestrebt, was die Bedeutung der IDF vermindert. Der Bedarf an Standardmethoden für verarbeitungsspezifische Kriterien nimmt hingegen laufend zu. So existiert beispielsweise immer noch keine Standardmethode zum Nachweis von Clostridien-Sporen oder zur Bestimmung der Fettschädigung.

Das neue FSO (Food Safety Objectives)-System ist ein international breit akzeptiertes Vorgehen, das auf dem Prinzip der Eigenverantwortung der Hersteller basiert. Dabei definieren die Behörden das angemessene Niveau für den Gesundheitsschutz der Konsument/-innen. Die ALOP (Appropriate Level of Protection) können sich von Land zu Land unterscheiden. Die Hersteller formulieren auf der Grundlage der ALOP ihre Food Safety Objectives und legen den Prozess so fest, dass sie diese Ziele erreichen können. Verschiedene Referenten bezeichnen das FSO-System als «Neue Ära» oder gar «Revolution» der Lebensmittelsicherheit. Das System ist innerhalb FAO und WHO und somit auch im Codex Alimentarius gut abgestützt und wird sicher international breite Anwendung finden.

**Gefahren von Krankheitserregern**

In einem Referat der WHO wurde gezeigt, dass Noro-Viren gemäss neuesten Erkenntnissen an bis zu 50% der Lebensmittelinfektionen, die durch verzehrfertige Lebensmittel ausgelöst werden, verantwortlich sein könnten. Die Bedeutung von Noro-Viren bei der Auslösung von Krankheiten beim Konsum von genussfertigen Lebensmitteln wurde möglicherweise bisher unterschätzt.

Die FAO und WHO betreiben gemeinsam so genannte «Joint Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment» (Jemra). Diese Jemra befassen sich mit Salmonella spp. und Campylobacter spp. in Geflügelfleisch und Eiern, mit Listeria monocytogenes und Noro-Viren in genussfertigen Lebensmitteln, mit Vibrio spp. in Meeresfrüchten, mit Enterobacter sakazakii in Kindernährmitteln und mit E.coli O157:H7 in Fleischprodukten. In Vorbereitung ist auch ein Jemra über Staphylococcus aureus in Käse.

*\*Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern-Liebefeld*