

Lebensmittelsicherheit und Hygiene in der Milchwirtschaft



Bei der Herstellung von Butter muss auf hygienische Prozesse geachtet werden. (Bild: Adobe Stock)

Die Halag Chemie AG aus dem thurgauischen Aadorf steht der Lebensmittelindustrie als Partner für keimfreie Sauberkeit zur Seite und zeigt die vielfältigen Aspekte auf, die es im Fokus der Konsumentengesundheit zu beachten gilt.

Die vergangenen Monate haben den Konsumentinnen und Konsumenten vor Augen geführt: Mangelnde Hygiene kann gravierende Auswirkungen für die Gesundheit haben. Neben der Sensibilisierung für die Faktoren, die eine Verbreitung von Viren und Bakterien begünstigen, war auch durch diverse Einschränkungen der Bewegungsfreiheit spürbar, dass eine regelmässige, uneingeschränkte Versorgung mit Lebensmitteln nicht selbstverständlich ist. Es war eine Herkules-Aufgabe für die gesamte Wertschöpfungskette, die Versorgung der Verarbeiter mit Rohstoffen und Verpackungsmaterial sicher zu stellen. Zudem darf bei den Hygienestandards nichts dem Zufall überlassen werden. Das zeigt bereits die Verankerung von Lebensmittelsicherheit in diversen Gesetzen. Gemäss Verordnung des EDI über die Hygiene beim

Umgang mit Lebensmitteln gilt es, alle Möglichkeiten der nachteiligen Veränderung von Lebensmitteln, u. a. den Verderb durch Mikroorganismen, die Kontamination mit Krankheitserregern und deren Ausbreitung, zu verhindern.

Vermeidbarer Imageschaden

Dass trotz aller geltenden Vorschriften, die Behörden die Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder vor Lebensmitteln in hygienisch nicht einwandfreiem Zustand warnen müssen, wurde durch eine wahrgenommene Häufung von Listerien-Fällen bei Schweizer Detailhändlern in den ersten Monaten dieses Jahres deutlich. Für Personen mit normalen Abwehrkräften verläuft diese Infektion meistens milde. Für Personen mit geschwächter Immunabwehr, kann sie aber durchaus bedrohliche Folgen haben. Dass

diese Fälle aktuell stärker durch die Konsumenten wahrgenommen werden, ist wahrscheinlich auch dem generell gesteigerten Hygienebewusstsein geschuldet. Obwohl aktuell nur ca. 20 bis 30 Listeriose Infektionsfälle jährlich dokumentiert werden, ist der entstehende Imageschaden, durch öffentlich ausgesprochene Warnungen und die entsprechende Medien-Berichterstattung, sowohl für die betroffenen Detailhändler, als zunehmend aber auch für die Erzeuger beträchtlich.

Listerien können Butter befallen

Beispielsweise der Herstellungsprozess von Butter birgt einige Stolpersteine in Bezug auf die Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Je nach Verwendungszweck und Qualität des Ausgangsrahms wird bei 63°C für 30 Minuten oder bei 110°C für wenige Sekunden



Ausgebildete Lebensmitteltechnologin und -technologien wissen wie man die Kontamination mit Listerien oder anderen Keimen vermeidet. (Bild: Agroscope)

pasteurisiert. Der verbesserten Oxidationsstabilität und der Inaktivierung der mikrobiellen Lipasen bei höheren Temperaturen steht jedoch eine erhöhte Reinfektionsgefahr gegenüber. Die unterschiedlichen Rahmreifungsverfahren weisen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit unterschiedliche Aspekte auf. Bakteriologisch gereifte Sauerrahmbutter zeichnet sich beispielsweise durch ihren tieferen pH-Wert, durch einen erhöhten Rekontaminationsschutz und somit verbesserte Haltbarkeit aus. Der Grossteil des Butterungsrahms fällt bei der Käseherstellung an. Die notwendigen Hygienemassnahmen müssen daher auch auf diesen Zweig der Milchwirtschaft angewendet werden. Nicht zu vergessen sind natürlich auch die diversen Einflussgrössen auf dieses Lebensmittel, welche bereits bei der Tiergesundheit und Stallhygiene der Milchkuhe beginnen.

«Alles in Butter»

Bei einem festgestellten Listerienbefall hat der Hersteller eine grosse Verantwortung

zu tragen. Um schnell und kompetent Hilfe bei der notwendigen Beseitigung der Ursachen für den Befall zu erlangen, können Betroffene die Fachberater der Halag Chemie kontaktieren. Die Fachleute ergründen die Ursachen und leiten die entsprechenden Massnahmen zur Bekämpfung ein. Das heisst, sie durchleuchten das gesamte Hygienekonzept des Betriebes kritisch. «Oft sind es versteckte Keimherde, die es zu entdecken gilt. Nicht immer liegt die Ursache auf der Hand. Hier kommen uns unsere eigenen Erfahrungen aus der Stallhygiene und Milchverarbeitung generell zugute», sagte Peter Amstutz, Fachberater der Halag Chemie in der Innerschweiz.

Zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften, ist es nicht ausreichend nur auf die Verordnungen und Kontrollen bei der Weitergabe und Verarbeitung des «Rohstoffs Milch» zu achten. «Wir erleben häufig, dass im Spannungsfeld von Schuldzuweisungen innerhalb der Wertschöpfungskette, die eigentliche Lösung



Die Fachleute der Halag Chemie verfügen über ein grosses Wissen. (Bild: Halag)

des Problems ausser acht gelassen wird», entgegnet Peter Amstutz. Es hilft weder dem Käser noch der Grossmolkerei oder dem Landwirt, wenn lediglich eine zu hohe Keimbelastung festgestellt wird. In diesen Situationen gilt es, detailliert jeden Schritt, von der Tierhaltung, über die Milchgewinnung, den Transport und die Molkengewinnung beim Käsen sowie deren Konzentrierung und den Butterungsprozess sowie die Lagerung zu untersuchen. «Wir betreiben Ursachenforschung nicht Symptombekämpfung», sind sich die Halag Aussenendienstmitarbeiter – mehrheitlich eidgenössisch diplomierte Käser – einig.

Nur bei einer exakten Kenntnis der Ursache lässt sich das geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen. Und wenn die richtigen Produkte bereits im Einsatz sind, sind Schulungen für die richtige Anwendung hilfreich. Individuelle und stets aktualisierte Reinigungspläne, die in der Dokumentation der angemessenen Hygienemassnahmen abgelegt werden, runden die Massnahmen ab.

Checklisten zur Vermeidung

Die Institute HBLFA Tirol, Agroscope Liebefeld und die Muva Kempten haben eine «Checkliste Hygienemassnahmen» erarbeitet, welche ein hilfreicher Wegweiser bei Listerienproblemen darstellt.

Von der räumlichen Trennung in verschiedene Hygienezonen, den festgeschriebenen persönlichen und betrieblichen Hygienemassnahmen und der Benennung von Verantwortlichen bis hin zu den angewendeten Raumhygienemassnahmen und speziellen Hygienemassnahmen bei der Käsepflege lassen sich Keimherde häufig schneller und eindeutiger eingrenzen, erkennen und eliminieren. «Wir kommen im Ausschlussprinzip den Ursachen auf den Grund», erläutert Hansruedi Mürner, Leiter Halag Services. «Hierbei ist es für unsere Kunden, sowohl aus der industriellen wie auch gewerblichen Milchverarbeitung, wichtig, dass die Experten der Halag Chemie sattelfest sind. Es gilt, eine an die Betriebsgegebenheiten angepasste Vorgehensweise zu wählen und den Massnahmenkatalog darauf abzustimmen». ■