

Food Defense in der Getränkeindustrie – Ist die Angst vor dem Schreckgespenst gerechtfertigt?



Mit der Veröffentlichung der Version 6 des International Featured Standard Food (IFS) im Januar 2012 wurde uns allen mit einem Schlag bewusst, dass wir uns jetzt wirklich mit dem Thema „Food Defense“ oder auf Deutsch „Produktschutz“ beschäftigen müssen. Auch wenn bereits für die Version 5 des IFS eine freiwillige Checkliste zum Thema Produktschutz veröffentlicht wurde und alle davon ausgehen konnten, dass die Anforderungen verpflichtend werden, hatte man sich damals zunächst zurückgelehnt und gedacht „zum Glück müssen wir das nicht machen“. Nun, nach einem Jahr verpflichtender Anwendung des IFS 6, sollen an dieser Stelle die bisherigen Erfahrungen resümiert werden.

Das Thema Produktschutz war für alle IFS-Beteiligten neu, nicht nur für die Betriebe. Auch die Auditoren mussten sich zunächst mit dem Thema intensiv auseinandersetzen. Ja, in den USA kennt man das Thema schon lange, aber wenn man sich dann angesehen hat, wie dort zum Teil mit diesem Thema umgegangen wird, war der Schrecken groß.

Doch bei genauerer Betrachtung des Schreckgespenstes wird schnell klar, so fremd ist uns die Sache gar nicht. Denn mit dem Thema HACCP kennen wir uns ja zwischenzeitlich gut aus. Und dort, wo sich HACCP mit der Erkennung und Vermeidung unbeabsichtigter Kontaminationen der Produkte vor dem Hintergrund der Verbrauchersicherheit beschäftigt, widmet sich der Produktschutz auf der gleichen Grundlage mit dem Schutz vor einer vorsätzlichen Kontamination.

Und genau so macht es auch Sinn, sich der Thematik zu nähern. Auch beim Produktschutz sollte die Gefahrenanalyse das Herzstück des Handelns darstellen und wie beim HACCP aus dieser die CCPs (Critical Control Points) resultieren, entwickeln wir aus der Food-Defense-Gefahrenanalyse ein adäquates Alarmsystem zum Schutz vor beabsichtigten Kontaminationen.

Leider wurde diese Vorgehensweise von vielen Betrieben so nicht angewandt. Falsche oder fehlende Ratschläge führten schnell zu einem Aktionismus, der uns im Nachhinein betrachtet zwar nicht viel weiter gebracht, aber eine Menge Geld gekostet hat. Gleichfalls nicht zielführend war hierbei die Anwendung der Systematik CARVER Shock zur Risikobeurteilung, wie sie in einigen Guidelines propagiert wurde. Wer sich das, was er kennt, nämlich einen Risikoindex oder eine Risikoprioritätszahl zunutze gemacht hat, kam in der Regel hiermit viel besser zurecht.

Wenn wir nun gesehen haben, dass sich HACCP und Produktschutz eigentlich sehr ähneln, muss uns auch bewusst werden, dass unsere bisherigen Betrachtungen nicht in Stein gemeißelt sein sollten und wir diese Überlegungen und Alarmsysteme regelmäßig verifizieren müssen. Nur dann können wir hieraus lernen und das System kontinuierlich weiterentwickeln.

Für den vermutlich meisten Aufruhr in der freiwilligen Checkliste zur Version 5 des IFS hatte die Forderung

nach Verfahren zur Sicherheitsprüfung von neuen Mitarbeitern bei der Einstellung gesorgt. Hier war von Dingen wie Backgroundchecks und Drogenscreenings die Rede. Zum Glück hat man diese Anforderung im IFS 6 sehr moderat formuliert, dass sie eigentlich bei näherer Betrachtung auch recht sinnvoll erscheint.

Natürlich machte man sich bei der Einstellung neuer Mitarbeiter schon immer Gedanken, ob der Bewerber fachlich den Ansprüchen entspricht. Warum sollen wir nicht einfach mithilfe der uns vorliegenden Unterlagen und geführten Gespräche ein paar Gedanken der Sicherheit widmen? Das gewisse Restrisiko bleibt natürlich, dies aber auch bei der fachlichen Beurteilung. Und es macht auch Sinn sich zu überlegen, wie bei der Entlassung von Mitarbeitern vorzugehen ist, und hierfür eine Systematik bereitzuhalten, um so wichtige Aspekte wie den Umgang mit Firmeneigentum vernünftig abzuwickeln. Da gibt es genügend Möglichkeiten unser mühsam etabliertes Sicherungssystem mutwillig inaktiv zu setzen.

Abschließend noch ein erfreulicher Aspekt. Mit der im März veröffentlichten Doktrin zum IFS 6 wurde erneut klargestellt, dass ein „Nachweis einer Registrierung“ und „ein dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit behördlichen Kontrollen“ nur die Betriebe betrifft, die in ein Land liefern, in dem es gesetzliche Food-Defense-Regelungen gibt. Die Rede ist also von den USA.

Wenn dies nicht der Fall ist, sind diese beiden Anforderungen mit „nicht anwendbar“ zu bewerten, auch wenn wir sicherlich unseren Pfortner oder Empfangsmitarbeiter dazu ermutigen sollten, mit unangekündigten Vertretern der Lebensmittelüberwachungsbehörden oder sogar von IFS-Zertifizierungsstellen bei der Anmeldung ebenso zu verfahren wie mit allen anderen Besuchern auch.

Und ganz zum Schluss noch der Hinweis: Beim Produktschutz geht es nicht nur um terroristisches Handeln, die Kriminalität und somit die Notwendigkeit des Schutzes unserer Lebensmittel beginnt schon in viel kleineren Dimensionen.

Dimo Brandt

Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränke-technologie, leitet seit 2004 im Institut Romeis (www.institut-romeis.de) die Abteilung Beratung Getränke-technologie und Qualitätsmanagement. Seine Beratungstätigkeit in den Betrieben umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systeme wie IFS.

