

# Sicherheit von allen Seiten

Food Fraud, Cyberkriminalität und neue Forschungsergebnisse in Sachen Fremdkörper und Bakterien waren die Haupt-Themen des heurigen Symposiums „Lebensmittelsicherheit – von der Wissenschaft in die Praxis“, das die Gemeinnützige Lebensmittelinitiative für Österreich (GLi) in Graz organisiert hatte.

Text & Foto: Andrea Sturm

Die GLi versteht sich als Netzwerk und Projektkoordinator für Lebensmittel produzierende Betriebe, aber auch als Sprachrohr gegenüber dem Gesetzgeber, um realitätsnahe Lösungen zu erreichen, betonte August Staudinger eingangs. Hygienicum Institutsleiter Dr. Michael Stelzl führte die Teilnehmer durch das Programm. Erstes wichtiges Thema waren die bevorstehenden Änderungen bei der IFS-Zertifizierung (siehe *Folgeseiten*).

## DAS KREUZ MIT DEM MINERALÖL

Prof. Dr. Erich Leitner (TU Graz) widmete sich dem Thema MOSH / MOAH. Die Ablagerung von Mineralölprodukten in Lebensmitteln kann in Erzeugung, Verpackung und Transport passieren, daher müssen alle

daran arbeiten, Lebensmittel mineralölfrei zu halten. Eine gesetzliche Höchstgrenze für Mineralölrückstände gibt es derzeit noch nicht, aber es sei nur eine Frage der Zeit, bis Regelungen eingeführt werden. Die Bestimmung ist aufgrund der geringen Mengen und möglicher falscher positiver Ergebnisse schwierig, im Zweifel ist eine zweite Analyse meist empfehlenswert. DI Murhammer von Klüber Lubrication gab eine Übersicht über Schmier- und Trennstoffe, die für unterschiedliche Bereiche der Lebensmittelherstellung geeignet sind. In Planung befindet sich ein GLi-Branchenprojekt zum Thema „MOSH / MOAH“, das Unternehmen die Möglichkeit bietet, zusammen mit Experten zukunftsweisende Forschung auf diesem Gebiet zu betreiben.

## DEN BAKTERIEN AUF DER SPUR

Kurzweilig und doch hochinformativ berichtete Prof. Dr. Martin Wagner von der Veterinärmedizinischen Universität Wien von „Das Potential der Mikrobiomforschung in der Lebensmittelkette“. Ein Mikrobiom ist das Zusammenspiel der unterschiedlichen Bakterienarten, die einen Lebensraum bewohnen und dort Prozesse hervorrufen, etwa den „Duft“ der Achselhöhle, die Verdauung im (Schweine)Darm oder die Reifung von Käse. Die Forschung bietet neue Möglichkeiten für die Lebensmittelherzeugung und -sicherheit. Wichtig sei, es neue Erkenntnisse in die Prozesse einzuarbeiten, so Prof. Wagner. Man habe etwa den Lymphknoten lange Zeit als steril betrachtet, neue Erkenntnisse belegen



Food Fraud, also Lebensmittelbetrug, gilt als neues Schreckgespenst der Lebensmittelbranche.



**Podiumsdiskussion** (v.l.): Werner Stadler (Haberfellner Mühle), Anton Leitner (Nöm AG), Mag. Alexander Gaisch (Landespolizeidirektion), DI Oskar Wawschinek, DI Markus Liebeg (Hofer Leitinger & Poppe) und Dominic Neumann.

aber, dass zahlreiche Bakterienstämme von dort über das Messer in die Lebensmittel gelangen können. Auch die Behandlung der Schweine mit Breitbandantibiotika tötet entgegen früherer Annahmen nur einen minimalen Bruchteil dieser Bakterien und ist nahezu nutzlos.

#### ALLE ARTEN VON „BIO-PLASTIK“

Die Unterschiede sowie die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Bio-Polymere erläuterte Dr. Michael Washüttl vom OFI. Man unterscheidet nach Rohstoffen (nachwachsend oder nicht nachwachsend) oder nach der biologischen Abbaubarkeit. Neben den bisher bekannten Plastik-Alternativen, etwa aus Stärke oder Zellstoff, forscht man derzeit auch an der Verarbeitung von Pilzen, Milchproteinen und Seetang. Wichtig ist, dass die Verpackung für das Produkt geeignet ist, denn abbaubar bedeutet oft auch, dass die Folie zum Beispiel nicht (ganz) wasserdicht ist. Ein Hoffnungsträger ist allerdings PEF (Polyethylenfuranat). Das Material verfügt über ideale Verpackungseigenschaften und ist recycelbar wie PET, aber derzeit noch zu teuer in der Herstellung.

#### BEDROHUNG DURCH FREMDKÖRPER

„Der Mensch hält mehr aus, als der Gesetzgeber glaubt“, lautete das Fazit von Dr. Karl Dobianer in Sachen Fremdkörper in Lebensmitteln. Dennoch gilt es natürlich,

alles gegen eine Verunreinigung zu unternehmen, hauptsächlich, um eine Gesundheitsgefährdung zu vermeiden, aber bei nicht direkt schädlichen Fremdkörpern steht durchaus auch das Firmen-Image auf dem Spiel. Dr. Dieter Stanislawski beschäftigte sich mit der spezifischen Gefahr durch Knochenpartikel und andere rohstoffeigene Bestandteile. Histologie leiste gute Dienste bei der Suche nach produktfremden Bestandteilen. Insgesamt sollte Expertenwissen beim Entstehungsprozess von Gesetzen verstärkt miteinbezogen werden, betonten beide.

#### CYBERCRIME AUF DEM VORMARSCH

DI Oskar Wawschinek führte die Zuhörer durch die vielfältigen Formen der digitalen Kriminalität. Von Werksspionage über Identitätsklau bis hin zum Erpressungsversuch nach dem Verschlüsseln von Firmendaten reicht die Palette der Attacken, gegen die man sich schützen sollte. Der größte Risikofaktor dabei ist nicht die Technik selbst, sondern der Mensch, der etwa sein Passwort auf einem Zettel an den Monitor klebt oder vertrauensvoll auf einen E-Mail-Anhang klickt, der dadurch das ganze Netzwerk mit einem Virus infizieren kann. Insgesamt steigen die Angriffszahlen, aber nicht die erfolgreichen Abwehrmaßnahmen, so Wawschinek, da gäbe es noch viel zu tun.

## Schon

### IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

DIPL.-ING. PETER SCHÖN GES.M.B.H.  
FLEISCHEREIMASCHINEN UND GERÄTE

SCHLACHTHAUSGASSE 22, A-1030 WIEN,  
FON (01) 718 53 55, 712 26 53, FAX (01) 712 26 53  
E: schoen.gesmbh@aon.at  
www.schoen-gmbh.at

Völlige Sicherheit sei aber auch mit den besten Lösungen nicht zu erreichen. Bei der anschließenden Podiumsdiskussion gab es Expertentipps und Berichte aus der Betriebspraxis. Mit dem eingängigen Satz: „Ein E-Mail ist eine Postkarte, erst die Verschlüsselung macht sie zu einem eingeschriebenen Brief“, führte etwa der WKO Experte Leitner anschaulich vor Augen, woran es in vielen Betrieben hapert. Interessanterweise betonten die Kenner der Materie die positiven Aspekte der DSGVO, die von manchen Betrieben als Belastung betrachtet wird. Laut einhelliger Meinung der Diskutanten schärft die DSGVO nun auf Führungsebene das längst überfällige Bewusstsein für IT- und Datensicherheit. Anhand von stattgefundenen Attacken betonten alle Experten die Wichtigkeit von Schulungen für Mitarbeiter. Auch hier stellt der menschliche Faktor das größte Gefahrenpotential dar, denn die meisten Angriffe finden via „Social Engineering“ statt, also der gezielten Manipulation der Mitarbeiter – im Netz oder auch offline. Schon relativ einfache Mittel wie Bewusstseinsbildung, Schulungen und Prüfung von Zugangsberechtigungen, können so potentiell existenzgefährdende Auswirkungen verhindern.

#### PRAXISNAHE

In verschiedenen Workshops zu den Themen Verpackung, Validierung und Verifizierung, Hygienic Design und Führungskompetenzen in der Unternehmenskultur konnten die Teilnehmer ihr Wissen vertiefen und auf praktische Beispiele aus dem tatsächlichen Betrieb anwenden. ■





**STARKE TECHNIK.  
STARKES SERVICE.**

[www.keiblinger.at](http://www.keiblinger.at)

Keiblinger GmbH, Europastraße 7, A - 3454 Reidling, T: +43 (0) 22 76/25 95, Mail: info@keiblinger.at