

# Editorial

## Risikoanalyse – nur eine Mode-Erscheinung?



Melchior Schällibaum,  
Eidgenössische  
Forschungsanstalt für  
Milchwirtschaft (FAM),  
Liebefeld,  
CH-3003 Bern

### **Internationale Anstrengungen**

Nahrungsmittelbedingte Erkrankungen durch pathogene Mikroorganismen treten weltweit auf. Im Vordergrund stehen mikrobielle Ursachen. Mit der Globalisierung des Lebensmittelhandels gewinnt der Schutz der Konsumenten vor gesundheitlichen Risiken zunehmend an Bedeutung. Diese Risiken können anhand der Risikoanalyse erkannt, quantifiziert und durch entsprechende Massnahmen reduziert werden. Die im Rahmenwerk des Codex Alimentarius umschriebene Risikoanalyse ist ein von der Welthandelsorganisation (WTO) anerkanntes und in der Vereinbarung über sanitäre und phytosanitäre Massnahmen (SPS-Abkommen) gefordertes Verfahren zur Sicher-

stellung der Lebensmittelsicherheit im internationalen Handel.

### **Wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Nutzen**

Die Risikoanalyse bezweckt, gesundheitliche Risiken biologischer, chemischer oder physikalischer Natur zu erkennen und zu vermeiden, beziehungsweise auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren. Die wissenschaftliche Basis für eine Risikoanalyse ist die Risikobeurteilung, im englischen Sprachgebrauch auch als «risk assessment» bezeichnet. Die Risikobeurteilung erlaubt es, Aussagen über die Wahrscheinlichkeit des Eintretens und den Schweregrad eines gesundheitlichen Schadens, der zum Beispiel durch einen spezifischen Erreger in einem Lebensmittel hervorgerufen wird, abzuschätzen und gezielte Massnahmen dagegen einzuleiten. Da Rohprodukte tierischer Herkunft, die zum direkten Verzehr bestimmt sind (z.B. Rohmilchkäse), in verschiedenen Ländern generell als Risikoprodukte eingestuft werden, ist für die Sicherstellung eines reibungslosen Exportes dieser Produkte eine wissenschaftlich fundierte Risikobeurteilung von zunehmender Bedeutung. Im weiteren trägt die Risikoanalyse zur Vertrauens- und Imagebildung bei den in- und ausländischen Konsumenten schweizerischer Lebensmittel tierischer Herkunft bei.

### **Risikoanalyse von der Heugabel bis zum Essgabel**

Im laufenden Arbeitprogramm der FAM ist die Risikoanalyse

ein Schwerpunkt. Es ist uns gelungen, ein Modell zu entwickeln, das eine Risikoanalyse entlang der ganzen Produktionskette, «von der Heugabel bis zur Essgabel» erlaubt. Im ersten der beiden folgenden Artikeln wird die Risikoanalyse und die mikrobiologische Risikobeurteilung beschrieben. Der zweite Artikel zeigt die praktische Anwendung des von uns entwickelten Modells für die Risikobeurteilung anhand des Beispiels von *Listeria monocytogenes* in Rohmilch-Hartkäse auf.