

Abstract

Die Häufigkeit von Nahrungsmittelallergien nimmt zu (PAWANKAR, et al., 2008, p. 14) (WASERMAN & WATSON, 2011, p. 6), daher wird ein verantwortungsvolles Allergenmanagement innerhalb lebensmittelherstellender Unternehmen immer wichtiger. Die derzeitige Rechtsprechung sieht die Deklaration von 14 Nahrungsmittelallergie-auslösenden Zutaten vor, beinhaltet jedoch noch eine Sicherheitslücke für unbeabsichtigt übertragene Allergene (LOSE BLATTSAMMLUNG, TEUFLE, 2015, p.4). Ziel der vorliegenden Arbeit ist die Optimierung des Allergenmanagements von Dr. Oetker Professional, um diese Allergenkreuzkontaminationen durch geeignete Organisations- und Reinigungsmaßnahmen auf ein Minimum zu reduzieren. Dazu wurden auf Grundlage einer risikobasierten Gefahrenanalyse kritische Punkte für Allergenkreuzkontaminationen identifiziert und organisatorische Maßnahmen eingeführt um diese Gefahr zu minimieren. Durch quantitative Allergenanalytik von Folgeprodukten und anschließender Risikobewertung der Befunde mit Hilfe des Vital-2.0-Konzepts wurde die Validierung unterschiedlicher Reinigungsmaßnahmen vorgenommen. Im TK-Bereich des Unternehmens erwies sich eine Nassreinigung als wirksames Verfahren, Allergenkreuzkontaminationen sicher zu vermeiden. Im Trocken-Misch-Bereich kann aufgrund von Produktrückständen in Förderleitungssystemen eine Allergenkreuzkontamination mit Gluten und Milch nicht ausgeschlossen werden. Zudem konnte eine Allergenkreuzkontamination mit Ei, ausschließlich durch eine Nassreinigung aller Anlagenbestandteile sicher verhindert werden. Die zuvor angewandte Salzsäurereinigung zeigte zwar eine quantitative, aber keine hinreichende Verringerung der Allergenkreuzkontamination. Die Anwendung von Trockenreinigungsverfahren erwies sich für andere Allergene als wirksam. Eine Steuerung angemessenerer Produktionsreihenfolgen sowie Nassreinigungsverfahren ist aufgrund der Produktanzahl nicht möglich. Daraus resultiert, dass alle Allergene, die nur durch eine Nassreinigung kontrolliert werden können, weiterhin in der Spurenkennzeichnung deklariert werden müssen. Als Handlungsempfehlung wurde eine Möglichkeit vorgestellt, dass ERP System SAP als Unterstützung in die Produktionsplanung einzubinden und damit die Anwendung einer angemessenen Produktionsreihenfolge sowie von anlagenspezifischen Reinigungsmatrizen zu ermöglichen