Poster

Entwicklung eines integrativen Lösungsansatzes zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Kühlketten von frischen, gekühlten Fleisch- und Fischprodukten mittels maßgeschneiderter Zeit/Temperatur-Indikatoren

Leire Sarachaga, ttz Bremerhaven

Der Verzehr von gekühltem und gefrorenem Fleisch- und Fischprodukten in der Europäischen Union ist in den letzten Jahren konstant gestiegen, während das Verbrauchervertrauen in die Lebensmittelindustrie durch immer wieder neu auftauchende Lebensmittelskandale stark beeinträchtigt ist. Aus diesem Grund möchte die Fleisch- und Fischverarbeitende Industrie durch das FRESHLABEL-Projekt das Verbrauchervertrauen in ihre Produkte und in die Kühlkette wieder stärken. Zudem sieht die EU-Richtlinie 178/2002/EEC die Sicherstellung der Nachweisbarkeit in der gesamten Kühlkette ab dem 1. Januar 2005 vor. Diese Richtlinie verlangt auf europäischer Ebene die Einführung von Kontrollen für Agrarprodukte und Nahrungsmittel, was durch die Umsetzung der FRESHLABEL Entwicklungen auf einfache Weise gelöst werden kann.

Die Frische gekühlter Fleisch- und Fischprodukte hängt hauptsächlich von der Temperatureinwirkung auf das Lebensmittel während des Transports und der Lagerung ab. Im gesamten Produktzyklus von der Herstellung bis zum Verzehr ist es für die Produzenten aber auch für die Händler äußerst wichtig, mögliche Qualitätsverluste durch Temperaturschwankungen schnell und einfach nachzuvollziehen zu können.

Selbst wenn die Beteiligten in Produktion und Vertrieb alle Vorsichtsmaßnahmen treffen, sind die europäischen Industrieverbände der Ansicht, dass nur die Anwendung zuverlässiger, irreversibler Zeit-Temperatur-Indikatoren (TTIs), die eine Unterbrechung in der Kühlkette registrieren und anzeigen, zur Überwachung der Qualität während der Lebensdauer eines Produktes geeignet sind. Diese für den Produzenten und den Verbraucher sichtbaren Label zeigen durch eine Farbänderung den Frischeverlust eines Produkts an. Gleichzeitig sorgt die Anwendung von TTIs für eine Steigerung der Nahrungsmittelsicherheit und des öffentlichen Vertrauens, erlaubt die Transparenz aller Schritte in der Logistikkette, stellt maximale Information in verständlicher Form bereit und ermöglicht die effektive Rückverfolgbarkeit aller Arten von Nahrungsmitteln.

Das Projekt hat folgende Zielsetzungen:

- Die generelle Einführung von TTIs mit der Hilfe europäischer und nationaler Industrieverbände in der europäischen Fleisch- und Fischindustrie.
- Die Akzeptanz der FRESHLABEL-TTIs seitens Supermarktketten
- Gleichzeitig soll für die Produzenten von Frischwaren die Umsetzung der neuen EU-Richtlinien, die sich mit der Transparenz von Produkten der Kühlkette befassen, erleichtert werden.

Durch die erwartete Verbesserung des Verbrauchervertrauens in die Produktqualität wird seitens der Hersteller eine Umsatzsteigerung erwartet.