

Listerien: Stellungnahme des Prolactal Managements

Die Geschäftsführung von Prolactal ist erschüttert über die Krankheitsfälle, bei denen der Verdacht über einen Zusammenhang mit dem Verzehr des Sauermilchkäses besteht.

Unmittelbar nach Auftauchen der Verdachtsmomente hat die Geschäftsführung des Unternehmens spontan reagiert und eine Rückholaktion sämtlicher Produkte europaweit veranlasst. Dies, obwohl die Produkte den gesetzlich definierten Normen entsprachen. Im Interesse des Konsumentenschutzes sollten sämtliche denkbaren Risiken ausgeschlossen werden. Die Frühwarnung der AGES (Österr. Agentur für Ernährungssicherheit) erreichte das Unternehmen am Abend des 22. Jänner, am 23. Jänner erfolgte die Rückholaktion. Innerhalb eines Tages wurden sämtliche Produkte aus den Regalen in Abstimmung mit dem Handel entfernt.

Diese Rückholaktion, die medial begleitet wurde, erfolgte ohne behördlichen Auftrag und auf freiwilliger Basis des Produzenten zum Schutz und als Vorsorge für die VerbraucherInnen. Dies deshalb, weil nicht ausgeschlossen werden konnte, dass ein Risiko in der Gesundheitsgefährdung bestehen kann.

Die Produktion im steirischen Hartberg bleibt solange eingestellt, bis die Ursachen restlos geklärt sind. Zahlreiche Experten untersuchen kausale Zusammenhänge zwischen den im Käse gefundenen>Listerienstämmen und den aufgetretenen Krankheitsfällen.

Das Qualitätsmanagement von Prolactal

Prolactal produziert seit über 50 Jahren Sauermilchkäse und kennt in der Geschichte des Unternehmens keinen auch nur ähnlich gelagerten Fall.

Die Lebensmittelaufsichtsbehörde prüft jährlich Produktion und Produkte in Hartberg, ebenso wie regelmäßige ISO- und IFS-Audits stattfinden. Jede Produktions-Charche wird vom Hygienikum in Graz analysiert; eigene Analysen in den Labors werden zusätzlich vorgenommen; Zudem erfolgen laufend veterinärmedizin. Untersuchungen an Produkten und Proben im Umfeld der Produktion.

Aufgrund einer Vielzahl an Zertifizierungen erfüllt Prolactal die Standards unterschiedlichster Interessensgruppen innerhalb der Lebensmittelkette und produziert nach den strengen ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard) Grundlagen. Zusätzliche Zertifizierungen für die Bio-Qualität der Produkte sowie für das Hygienemanagement zeigen die Vorreiterrolle von Prolactal im Bereich Qualitätsmanagement. Regelmäßige externe und interne Audits (Untersuchungsverfahren) gewährleisten die kontinuierliche Bewertung und Verbesserung aller Unternehmensabläufe hinsichtlich der Erfüllung der Richtlinien. Zahlreiche chemische und mikrobiologische Testverfahren in den betriebseigenen Laboratorien in Hartberg und Pasching stellen darüber hinaus sicher, dass höchste Produktqualität bis in die kleinste Einheit stimmt.

Für alle Produktionslinien, auf denen Produkte für den menschlichen Konsum hergestellt werden, erstellt das HACCP-Team der Prolactal HACCP („Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte“) Pläne. Sie sind eine der wichtigsten Vorbeugungsmaßnahmen zur Vermeidung von gesundheitsgefährdenden Risiken. Durch die Analyse und Gewichtung von potentiellen Gefahren werden dabei die kritischen Gefährdungsparameter festgelegt und fortlaufend überwacht. Darüber hinaus werden Vorbeugemaßnahmen sowie Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festgelegt und dokumentiert.