



Bilder: ZgJ

«Ich gebe in Namibia die genau gleichen Kurse wie in der Schweiz.» Rudolf Schmitt, emeritierter Professor für Lebensmittel-Mikrobiologie und Food Safety.

«En Namibie, je donne exactement les mêmes cours qu'en Suisse.» Rudolf Schmitt, professeur émérite de microbiologie des denrées alimentaires et Food Safety.

fahren zur Herstellung, Lagerung und Zubereitung unserer Nahrungsmittel ausarbeitet von der Landwirtschaft bis zur Küche, die sicherstellen sollen, dass Erkrankungen als Folge der Nahrungsaufnahme vermieden werden. Die Grundregeln, um das zu erreichen, sind gar nicht so kompliziert, aber man muss sie erlernen, umsetzen und beherzigen. Natürlich wird sich gerade die Umsetzung in die Praxis zwischen Namibia und der Schweiz unterscheiden, denn wir haben verschiedene Produkte, andere hygienische Verhaltensweisen und – ganz wichtig – eine unterschiedliche Kultur. Ich gebe in Namibia aber genau dieselben Kurse wie in der Schweiz, denn es gibt nicht zwei verschiedene Prinzipien von Food Safety, sondern nur eines. Meine Beispiele, um diese Prinzipien zu illustrieren, können von überall kommen, die Übungen wähle ich allerdings aus dem namibischen Umfeld aus.

«Lebensmittelsicherheit ist zentral, auch in Namibia»

Die NGO B360 fördert den Austausch von Fachwissen zwischen europäischen Experten und afrikanischen Studierenden. Der Lebensmittel-Mikrobiologe Prof. Rudolf Schmitt hat seit 2010 acht ehrenamtliche Einsätze in Namibia geleistet.

alimenta: Rudolf Schmitt, Sie sind seit 2010 regelmässig für B360 in Namibia im Einsatz und sind auch in der Schweiz aktiv. Was motiviert Sie?

RUDOLF SCHMITT: Begonnen hat es während meiner Schulzeit, als ich durch Berichte über das Elend der Bevölkerung Indiens der 60er-Jahre zutiefst erschüttert wurde. Daraus ent-

wickelte sich ein Bedürfnis, etwas zu tun und mitzuhelfen bei der Verbesserung der Lebenssituation anderer Menschen. Später habe ich begriffen, dass alle Ansätze auf der Grundlage einer guten Ausbildung und der Entwicklung eines Bewusstseins der Eigenverantwortung beruhen. Es war dann eher ein Zufall, dass ich

vor 30 Jahren eine erste Aufgabe in einem schwarzafrikanischen Land bekam. Die Aufgaben haben sich seither verändert, aber meine Absicht, der lernwilligen Jugend das Rüstzeug für eine Zukunft mitzugeben, die sie selbst gestalten kann, ist geblieben. Meine Motivation ist ungebrochen und ich habe viel Freude mit den hochmotivierten Studenten Namibias.

Lebensmittelsicherheit ist ein Schlüsselthema von B360. Weshalb?

Weil es eines der zentralen Themen der Gesundheitspolitik aller Staaten ist. Es ist international anerkannt, dass der Gesundheitsschutz zu den Grundrechten gehört. Lebensmittelsicherheit ist eine wissenschaftliche Disziplin, die Ver-

2011 konnte erstmals ein Student aus Namibia ein dreimonatiges Praktikum in der Schweiz absolvieren. Seither haben 12 Studierende aus dieser Abteilung ein Praktikum in der Schweiz absolviert. Eine Erfolgsgeschichte für alle?

Bei dieser Frage möchte ich das Wort «Erfolgsgeschichte» aus zwei Blickwinkeln beleuchten. Der erste ist, dass fast alle zum ersten Mal in ihrem Leben in einem Flugzeug sassen, in ein anderes Land reisten und von einer Familie und einer Firma begrüsst wurden, die ihnen völlig fremd waren. In den drei Monaten in der Schweiz machten alle eine unglaubliche Entwicklung durch, vor allem in persönlicher Hinsicht. Der zweite Aspekt besteht darin, dass diese jungen Menschen leichter eine Anstellung

Rudolf Schmitt

Rudolf Schmitt ist Mitglied des Vorstandes von B360. Von 1990 bis 2015 war Dr. Rudolf Schmitt Professor für Lebensmittel-Mikrobiologie und Food Safety an der Fachhochschule Westschweiz in Sion. Er hat Lebensmittelchemie studiert und in Lebensmittel-Mikrobiologie an der ETH Zürich promoviert. Über mehrere Jahre leistete er für die WHO (World Health Organization) Food Safety-Einsätze in Afrika und Asien. 2010 ging er für B360 als erster Food Safety-Experte an das Polytechnic of Namibia (heute NUST) nach Windhoek. Daraus sind inzwischen acht ehrenamtliche Einsätze geworden.

finden und auch eine qualifizierte Arbeit. Da spielt die Situation auf dem namibischen Arbeitsmarkt eine wichtige Rolle. Sieben der zwölf Personen arbeiten in guten Stellen, für die sie ausgebildet wurden: als Health and Safety Practitioners in der Lebensmittel- oder einer anderen Industrie. Zwei bekamen ein Stipendium für ein weiterführendes Studium, einmal eine Masterausbildung in Grossbritannien sowie ein Medizinstudium in Russland. Zwei weitere haben gute Jobs in der Pharma- und Biotech-Branche.

Was hat sich in den letzten neun Jahren im Bereich Lebensmittelsicherheit im Norden und im Süden verändert?

Für das Gebiet der Lebensmittelsicherheit sind neun Jahre eine kurze Zeitspanne, wenn man bedenkt, dass die heutigen Konzepte in den 60er-Jahren des 20. Jahrhunderts entwickelt wurden und in ihrer heutigen Form seit etwa 1985 gesetzlich vorgeschrieben sind. Die WHO hat in jenen Jahren viele Consul-

tations organisiert, damit Methoden zur Umsetzung der Food Safety-Prinzipien für alle Länder, egal ob arm oder reich, erarbeitet werden. Natürlich wurden im Norden grössere Fortschritte gemacht als im Süden. Im Norden ist seit 2009 das grosse Thema, das Management der Lebensmittelsicherheit in den Betrieben nach internationalen Standards zu zertifizieren, um die weltweite Anerkennung der eigenen Systeme zu erreichen und sich damit Märkte zu erschliessen.

Im Grundsatz gilt das natürlich auch für die Länder des Südens, jedoch ist man hier noch weit zurück, ausser die Firma gehört einem multinationalen Konzern. In vielen Ländern des Südens, auch in Namibia, gibt es noch nicht einmal eine moderne Lebensmittelgesetzgebung, die für alle Food Handler eine gute Hygienepaxis und eine wirksame Prozessbeherrschung vorschreibt. Aber es gibt sehr erfreuliche Entwicklungen, wie das Beispiel einer Studentin der Namibia University of Science and Technology NUST zeigt: Sie hat in kurzer Zeit in einem Schlachthof ein Qualitäts- und Hygienekonzept eingeführt, damit dieser Betrieb seine Schlachtkörper exportieren kann. Es ist genau der Impact, den wir Experten aus der Schweiz mit unserem Einsatz in Namibia erreichen wollen.

Wo liegen Ihrer Meinung nach die besonderen Herausforderungen, Risiken und Chancen?

Da die Entwicklungen wie in den vergangenen Jahren auch in Zukunft rasch fortschreiten werden, muss B360 darauf achten, dass Experten zur Verfügung stehen, die das entsprechende Fachwissen gekoppelt mit didaktischem Geschick für die afrikanischen Studenten

und Studentinnen mitbringen. Das wird nicht ganz einfach sein, denn viele Dozenten müssen von ihren Arbeitgebern für diesen Einsatz freigestellt werden. Ein Risiko in Afrika ist, dass die Leitung der Hochschule ihre Politik gegenüber ausländischen Experten ändert und unser Engagement nicht mehr erwünscht ist. In der Schweiz besteht ein Risiko, dass finanzielle oder personelle Ausfälle dazu führen, dass der grosse freiwillige Einsatz aller Beteiligten, speziell der Leitung und Organisation von B360, gebremst oder gestoppt werden muss.

Die grösste Chance sehe ich darin, dass die jungen Leute, die nun seit zehn Jahren in Namibia und anderen Ländern ausgebildet wurden, selbst einen Beitrag leisten, indem sie die entsprechende Hochschule unterstützen, den Studenten aus ihrer beruflichen Praxis berichten, den frisch Diplomierten eine Arbeitsstelle anbieten und eine lebendige Alumni-Gruppe aufbauen und unterhalten. Damit würde die von B360 aufgebaute Partnerschaft in eine tragfähige Zukunft geführt.

B360 wird dieses Jahr zehn Jahre alt. Was sind Ihre Wünsche für die Zukunft der Jubilarin?

In einem Wort: Nachhaltigkeit. Diesen heute strapazierten Begriff verstehe ich in seiner ursprünglichen Bedeutung, dass B360 über längere Zeit eine anhaltende Wirkung erzielt. Die Studenten der drei Schwerpunktländer von B360 sollen weiterhin von uns Experten aus dem Norden profitieren und ihren Horizont nicht nur in technischen, sondern vor allem in ethischen Fragen stark erweitern können. Als zweites wünsche ich mir, dass die Dozenten der entsprechenden Hochschulen im südlichen Afrika durch den Kontakt mit uns den Anschluss an die wissenschaftliche Welt des Norden schaffen und selbst die Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung ihrer Institute übernehmen können. Und schliesslich, dass die Praktika der Studentinnen und Studenten bei den Firmen und Gastfamilien nachhaltig und somit auch dieser kulturelle Austausch zu einer Öffnung und einer unvergessenen Zeit für alle Beteiligten führt.

Interview: Marianne Egli, B360



Die namibischen Studenten, welche die Lebensmittelhygiene-Ausbildung machen können, haben gute Jobchancen und können im Land etwas bewirken.

Les étudiants namibiens qui ont l'opportunité de suivre la formation en hygiène des denrées alimentaires ont de bonnes chances de trouver un emploi et de pouvoir faire bouger quelque chose dans leur pays.

«La Namibie a aussi besoin d'aliments sûrs!»

L'ONG B360 favorise l'échange de connaissances entre les experts européens et les étudiants africains. Rudolf Schmitt a mené huit engagements en Namibie depuis 2010.

alimenta: Rudolf Schmitt, vous êtes régulièrement en route pour B360 en Namibie. Qu'est-ce qui vous motive?

RUDOLF SCHMITT: Tout a débuté sur les bancs de l'école: des comptes rendus de la misère sévissant au sein de la population d'Inde dans les années 60 m'avaient bouleversé. J'en ai développé le besoin de faire quelque chose et de contribuer à l'amélioration de la situation d'autres personnes. Dans ce cadre, l'Afrique a plutôt été un hasard.

La sécurité des denrées alimentaires est un thème central de B360. Pourquoi donc?

Car c'est un des thèmes centraux de la politique sanitaire de tous les États. C'est une discipline scientifique, qui élabore des processus pour les denrées alimentaires, afin de prévenir toute maladie consécutive à l'ingestion d'aliments. Les règles de base sont assez faciles à apprendre.

En 2011, un étudiant de Namibie est venu pour la première fois suivre un stage de trois mois en Suisse. Depuis

lors, 12 étudiants on fait de même. Une histoire à succès?

L'histoire à succès doit être illustrée sous deux angles de vue: primo, la majeure partie d'entre eux n'avaient encore jamais pris l'avion, ne s'étaient jamais rendus dans un autre pays pour être accueillis par une famille et une entreprise d'accueil totalement étrangères. Secundo, tous ces jeunes gens trouvent ensuite plus facilement un emploi et un travail qualifié.

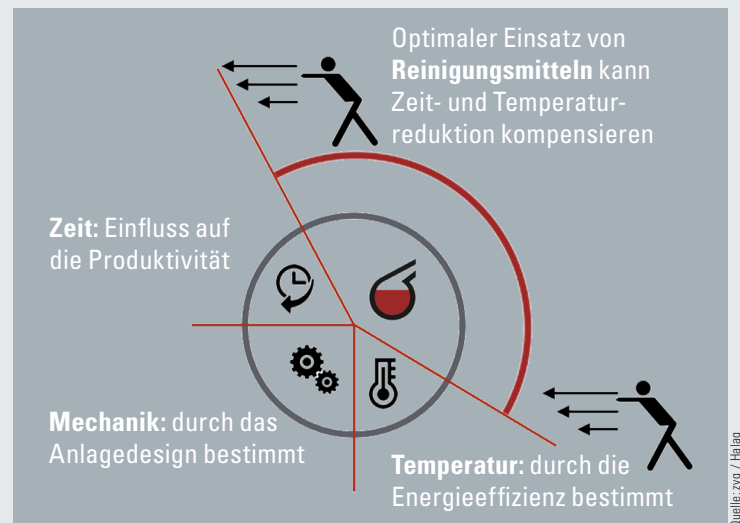
Qu'est-ce qui a changé au cours des neuf dernières années dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires?

Pour ce domaine particulier, neuf années est une période très courte. Depuis les années 60, l'OMS a élaboré des méthodes de mise en œuvre des principes de Food Safety pour tous les pays. Même s'ils n'ont pas progressé aussi vite, les pays du Sud ont aussi avancé. Beaucoup d'entre eux, dont la Namibie, n'ont toutefois même pas de législation moderne sur les denrées alimentaires.

Quelles perspectives entrevoyez-vous?

La plus grande chance que je vois est le fait que les jeunes gens qui ont été formés ces dix dernières années en Namibie s'investissent eux-mêmes désormais à soutenir les hautes écoles, informer les étudiants, proposer des postes de travail etc.

Dr Rudolf Schmitt est membre du comité de B360. De 1990 à 2015, il a été professeur de microbiologie des denrées alimentaires et Food Safety à la Haute école spécialisée de Suisse occidentale à Sion. Il a réalisé plusieurs engagements en Food Safety pour l'OMS en Afrique et en Asie.



Drei von vier Reinigungsparametern sind begrenzt. Mit dem richtigen Reinigungsmittel kann das Ergebnis massgeblich gesteigert werden.

Quelle: zsg / Helag

Sicherstellung der Hygiene, ganzheitliche Optimierung

Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist erklärtes Ziel jedes Produktionsbetriebes. Die Umsetzung von Optimierungen mit Nachhaltigkeitscharakter erlaubt keine Kompromisse bei der Hygiene.

Wenn die erforderliche Produktionskapazität der Membranfiltration nicht mit dem Ausstoss der Käserei Schritt halten kann, stehen Käsereien oftmals vor investitionsintensiven Entscheidungen. Es muss abgewogen werden, ob für die Verwertung der Molke in weitere Filtrationskapazitäten investiert wird, oder ob ein Teil der anfallenden Molke mit geringerem Wert abgegeben oder entsorgt wird.

Bei der Entscheidungsfindung hilft eine intensive und vor Allem ganzheitliche Betrachtung von Anlage, Verfahren und Reinigung, denn so lassen sich zum Beispiel Optimierungspotenziale aufdecken, die es ganz ohne eine Investition in weitere Anlagenkapazitäten erlauben, die Durchsatzmengen zu erhöhen. Die zur Sicherstellung der Hygienebedingungen unumgängli-

chen Reinigungsprozesse von Membrananlagen stellen auf den ersten Blick ein notwendiges Übel, nämlich den Verlust von Produktionskapazitäten dar. Es gilt also diese Notwendigkeit so effizient und nachhaltig wie möglich zu gestalten. Da bei der Reinigung von Membrananlagen einzig die Strömung des Reinigungsmediums mechanisch auf die Oberflächen der Anlage und Module einwirkt, werden hohe Anforderungen an die auszuwählenden Reinigungsmittel und den Prozess zu gestellt. Nur so können die Faktoren Zeit und Temperatur optimiert werden.

Optimierungen ohne Hygiene-Einbussen

Dass Optimierungen ohne Einbussen bei der Hygiene erfolgreich sind, zeigt folgendes Praxisbei-