

**Fortbildung und Mitgliederversammlung
des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Berlin-Brandenburg e.V.
am 12.06. und 13.06. 2009**

Für unsere diesjährige Veranstaltung, bot die Stadt Cottbus mit dem im grünen liegenden Best Western Parkhotel Branitz & Spa die besten Voraussetzungen.

Den Auftakt bildeten die beiden Betriebsbesichtigungen. Einen Einblick hinter die Kulissen ermöglichten die Vetschauer Wurstwaren GmbH in Vetschau und die Spreewaldmosterei Jank in Burg.

Vetschauer Wurstwaren GmbH in Vetschau

Mit 40 Angestellten, nahm 2003 die Vetschauer Wurstwaren GmbH die Produktion auf. Die Anzahl der Mitarbeiter hat sich bis heute auf 70 erhöht.

Umfangreich instandgesetzt und saniert wurden die aus dem Jahr 1958 stammenden Produktionsgebäude. Ein modernes Bürogebäude mit Verkaufsstelle und zukünftiger kleiner Gaststätte runden den Standort in Vetschau ab. Der Betrieb setzt auf Rohstoffe aus der Region und hat das Ziel für die Region zu produzieren. Über die 10 eigenen Filialen und über die Metro/Schaper in Zwickau und Berlin erfolgt die hauptsächlich regionale Vermarktung der Produkte.

Im Dezember 2008 wurde der Betrieb zertifiziert.

Wilfried Tributh der Geschäftsführer empfing uns an der Hygieneschleuse zur Produktion. Durch die modernen Umkleide- und Sanitärbereiche betraten wir die Produktionsräume. Unseren Rundgang begannen wir an der Warenannahme. Beliefert wird der Betrieb durch kleinere Schlachtbetriebe in der Region, die alle erfolgreich ihre EU-Zulassung erworben haben. An dieser Stelle ist noch zu erwähnen, dass der Betrieb mit der Firma Flagranto-Systems ein Rückverfolgbarkeitssystem aufgebaut hat und im Praxis-Test in der Lage war, innerhalb von 10 Minuten ein Produkt mengenmäßig aus den belieferten Filialen zurückzurufen. In der Produktion konnten wir uns in der Praxis von diesem System überzeugen.

Jeder Wareneingang wird mit einem Protokoll erfasst, kontrolliert und dokumentiert. Durch die Zerlegung setzten wir unseren Rundgang fort. Hier wird auch sonntags gearbeitet.

Alle Kühlräume sind an ein Computersystem angeschlossen und bei einem Ausfall oder Fehlfunktion wird die Geschäftsleitung und die vertraglich gebundene Elektrofirma per Handy benachrichtigt und kann sofort reagieren.

Vorbei ging es im weiteren an der Kistenwäsche. Hier werden die „schwarzen“ Kisten von außen der Kistenwäsche zugeführt und nach dem Reinigungsvorgang in einer modernen Kistenwaschanlage stehen sie der Produktion wieder als „weiße“ Kisten zur Verfügung.

Alle Produktionsräume sind nach dem betriebseigenen Eigenkontrollkonzept gekennzeichnet. So ist der Vollkonservenraum mit dem Autoklaven der Bereich CCP 01, die Halbkonservenherstellung der Bereich CCP 02 usw.

Bei der Produktion der Halbkonserven erfolgt mit einem geeichten Thermometer die Überwachung des Kochvorganges. Somit ist sichergestellt, dass die im Eigenkontrollsystem festgelegten Temperaturwerte eingehalten werden.

Großen Wert legt der Betrieb auf die Ausbildung von Mitarbeitern. Gut ausgebildete Fachkräfte schwinden im Fleischerhandwerk. Somit sind zurzeit 4 Auszubildende vom 1. bis zum 3. Lehrjahr im Betrieb tätig.

Im Wurstproduktionsbereich kamen Fragen zum Einsatz von Zusatzstoffen. Hier führte Wilfried Tributh aus, dass alle Produkte bereits laktosefrei sind. Das nächste Ziel ist eine weitere Reduzierung der im Moment noch eingesetzten Zusatzstoffe.

Nach einem Blick in die Räucherei besichtigten wir den Reiferaum. Anhand von praktischen Beispielen demonstrierte uns Herr Tributh das Rückverfolgungsprinzip. Auf dem Clip an der Wurst bzw. den Verpackungen befinden sich zwei Nummern. Die erste Ziffer zum Beispiel die 5 steht für den 5 Tag der Woche den Freitag und die zweite Ziffer zum Beispiel die 24 für die Kalenderwoche. Während der Produktion wird tagesgenau erfasst, welche Ausgangsprodukte eingesetzt wurden, um auch hier die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

In der sich anschließenden Verpackung werden die Produkte teilweise mit Schutzgas abgepackt und in den Kühllagerraum verbracht. Im Rahmen der Eigenkontrolle werden Lagertests durchgeführt. Nach einem festgelegten Plan werden Produktproben zur Untersuchung an das Labor von Prof. Luský gesandt. Durch den Betrieb erfolgen regelmäßige Verkostungen der eigenen Produkte einschl. einer Bewertung und Dokumentation.

Ein großes Dankeschön an die Vetschauer Wurstwaren GmbH für die Unterstützung und den tiefen, praxisnahen Einblick.

Spreewald-Mosterei Jank

Am 20. Juni 2008 feierte die Spreewald-Mosterei Jank ihr 50-jähriges Bestehen. Der in dritter Generation geführte Familienbetrieb entstand aus dem großväterlichen Obst- und Gemüsehandel. Hergestellt werden Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtweine.

Hans-Joachim Jank der Geschäftsführer der Spreewald-Mosterei Jank und seine Frau Christina Jank übernahmen persönlich die Führungen durch den Betrieb.

Von Kleingärtnern aus der Region wird der hauptsächliche Teil des Obstes bezogen. Mit den Jahren wurde ein regionales Netz von Sammelstellen in der Region aufgebaut.

Unsere Besichtigung begannen wir an der auf dem Betriebshof befindlichen Annahmestelle.

Die Optik des angelieferten Obstes wird kritisch geprüft. Dies ist wichtig, um eine hohe Qualität der Säfte zu garantieren. Obst mit fauligen Stellen oder unreife Früchte sind nicht erwünscht. Über die Waage und das Förderband gelangt das Obst in die Produktionsräume. Im Anschluss wird das sortenreine Obst gewaschen und gelangt danach zur Presse. Der gewonnene Saft wird schonend kurzzeiterhitzt. Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe bleiben somit erhalten.

Im weiteren Produktionsprozess wird der Saft in den Edelstahl tanks eingelagert. Frühzeitig hat die Spreewald-Mosterei Jank begonnen nach und nach die Aluminiumtankbehälter durch Edelstahlmodelle zu ersetzen. Die noch verbliebenen Aluminiumbehälter werden als Reserve genutzt. (Jahre mit Obstschwemmen)

Die Produkte der Spreewald-Mosterei Jank werden in Mehrwegglasflaschen verschiedener Größen, mit Schraubverschluss, abgefüllt. Eine Flaschenwaschanlage steht zur Reinigung der Rückführflaschen zur Verfügung. Ist dieser Prozess abgeschlossen, gelangen die gereinigten Flaschen zur Abfüll- und Etikettierungsanlage. Da zum Zeitpunkt der Besichtigung abgefüllt wurde, war es möglich uns diesen Produktionsschritt in der Praxis anschauen.

In einem kleinen eigenen Labor erfolgen Produktprüfungen, z.B. Alkoholgehalt. Die Rückverfolgbarkeit gewährleistet das von Hans-Joachim Jank geführte Produktionsbuch.

Im Tanklager, das einen imposanten Anblick bot, setzten wir unsere Besichtigung fort. Zu einer Verkostung der im Betrieb hergestellten Säfte wurden wir von Hans-Joachim Jank und Christina Jank im Fertigwarenlager eingeladen.

Aktuell werden 36 verschiedene Varianten flüssiges Obst durch die Spreewald-Mosterei Jank auf dem Markt angeboten. Dieses Sortiment wird ständig durch neue Produkte erweitert.

Christina Jank informierte uns bei der Führung, dass vielen Verbrauchern der Unterschied zwischen einem Saft und einem Nektar nicht bekannt ist. Mit dem Begriff Nektar verbindet der Verbraucher ein höherwertigeres Produkt als beim Saft.

Ein weiteres Ärgernis, speziell in der Gastronomie, ist die Verwendung von Gläsern mit einem Markenaufdruck in denen Produkte aus dem Tetrapak vom Discounter serviert werden.

Ein großes Dankeschön an die Spreewaldmosterei Jank für die Unterstützung und den tiefen Einblick in den Betrieb.

Im Hotel angekommen hieß es für viele erst einmal einchecken. Die nächste Etappe stand bei unserer Kassiererin Gunhild Naundorf und Ihrer tatkräftigen Unterstützung Rita Ehmig an. Viel Arbeit erspart unserer Kassiererin die Überweisung der Teilnahmebeiträge, aber eine Prüfung der Zahlungseingänge von Teilnahme- und Mitgliedsbeiträgen ist notwendig. Der Vorstand ist weiterhin bemüht die Anmeldeformalitäten zu optimieren.

Bis zur Eröffnung der Veranstaltung um 14.00 Uhr war viel Zeit, für Gespräche, zur Stärkung am Buffet und natürlich zur Besichtigung der zahlreichen Präsentationsstände. Diese befanden sich dieses Jahr direkt im Tagungssaal. Von den ausstellenden Firmen wurde die Gesamtsituation positiv bewertet.

Unsere Vorsitzende Jana Weiser eröffnete die Veranstaltung und begrüßte alle Mitglieder und Gäste ganz herzlich und übergab das Wort an:

Lothar Nicht, Beigeordneter für Ordnung, Sicherheit, Umwelt und Bürgerservice sprach die ersten Grußworte für die Stadt Cottbus.

Kerstin Hennig vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg. Sie stellte heraus: der Lebensmittelkontrolleur/in = die Lebensmittelkontrolle. Eine kurze Information zu aktuellen Themen, wie Analogkäse – hier gab es eine Beanstandungsquote von 20 % im Büp-Programm 2007 und Red Bull mit Einsatz von Kokablättern.

Kerstin Bakasch von der Verwaltungsakademie in Berlin lobte die sehr gute Zusammenarbeit mit dem Verband der Lebensmittelkontrolleure Berlin-Brandenburg e.V. und das Ergebnis: 140 ausgebildete Lebensmittelkontrolleure/in. Auch der Lehrgang 2010 ist bereits voll belegt. Insgesamt schätzte sie ein, dass das Außenansehen sehr hoch ist, ein fundiertes Fachwissen und rechtliches Wissen vorhanden ist.

Martin Müller, unser Bundesvorsitzender legte in seinem Grußwort dar, dass das vielseitige Lob unserer Arbeit nicht mit dem Lohn der Arbeit abgegolten wird. Er bot einen kleinen Ausflug über Analogkäse, der ja ein Käseimitat ist und die verschiedenen Smily-Systeme.

Von Jana ganz herzlich begrüßt wurden unsere Gäste vom

Dr. Christine Walter amtliche Tierärztin im Bezirksamt Berlin-Mitte

Landesverband Baden- Württemberg **Rainer Nuss**

Landesverband Rheinland-Pfalz **Karl-Josef Leibig**

Landesverband Schleswig-Holstein **Eckhard Beckmann** und **Oliver Maack**

Landesverband Sachsen **Dana Rostin** und vom
Landesverband Nordrhein-Westfalen **Heinz Werth**

Ein Gruß und Dankeschön ging an alle ausstellenden Firmen die wieder zahlreiche interessante Neuheiten, altbewährte Dinge, Ratschläge und Erfahrungen an Ihren Präsentationsständen bereithielten:

ECOLAB	Holger Szymanski, Uwe Dyga, May-Britt Sander
EBRO	Holger Bottke
TESTO	Michael Strehlke
KOHLHAMMER	Andrea Fleischer, Wilfried Junghanns
ANTICIMEX	Siegfried Morawin
HAUG	Karl-Heinz Matussek
HOSPAMED	Heike Schneider
KESLA HYGIENE AG	Anja Piper
KIMBERLY CLARK	Max Baumann
KULMS	Sonja Ressel, Jürgen Pieles
NEUTEC	Frau Thoms
ORANKA	Matthias Gomolzig
SYS	Torsten Krziwon
TEMCA	Axel Jaensch
VAIHINGER	Fred Hain
FLAGRANTO-SYSTEMS	Wilfried Logemann

Den ersten Vortrag unserer Veranstaltung bestritt Wilfried Logemann, Inhaber der Firma Flagranto-Systems. Vorgestellt wurde uns ein Warenrückverfolgssystem für die Lebensmittelbranche. Er legte anhand der EU-Gesetzlichkeiten dar, dass die Unternehmer gesetzlich verpflichtet sind mit geeigneten Mitteln eine schnelle und lückenlose Rückverfolgbarkeit der Waren zu gewährleisten. Zur Anwendung kommen EDV-Systeme mit der dafür entwickelten Software. Ein Beispiel ist die EDV gestützte Waage mit Etikettendruck oder eine Dönerproduktion mit einem Barcode oder Etikett am Produkt. Von der Umsetzung in der Praxis und der Anwenderfreundlichkeit konnten wir uns bei der Betriebsbesichtigung in Vetschau, in der Vetschauer Wurstwaren GmbH am Vormittag überzeugen.

Die Veranstaltung setzten wir nach einer Pause mit der Mitgliederversammlung fort.
In Erinnerung an Petra Haidt, die für alle unerwartet im Mai verstarb, legten wir eine Schweigeminute ein. Petra du wirst uns fehlen mit Deiner fröhlichen Art!

Jana legte uns Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum 2008/ 2009 dar.

Aktueller Mitgliederstand: 105

Es erfolgte die Auswertung der Fortbildung und Mitgliederversammlung in Templin 2008 mit einem positiven Fazit.

Für 2010 ist als Veranstaltungsort der Großraum Frankfurt/Oder vorgesehen. Vormerken!

Jana informierte über Ihre wahrgenommenen Termine und die Vorstandsarbeit:

- 14.11.2008 Vorstandssitzung in Berlin
- 16.01.2009 Vorstandssitzung in Cottbus
- Stellungnahmen zu Gesetzlichkeiten und der Lebensmittelkontrolleur-VO

- Zuarbeiten an den Bundesvorstand
- Teilnahme an der Veranstaltung beim Landesverband Nordrhein-Westfalen am 01.04.2009 in Essen
- Vorständeversammlung in Hamburg vom 23.05. – 25.05.2009 durch den Vorstand und Durchführung einer Vorstandssitzung
- Teilnahme an der Veranstaltung beim Landesverband Sachsen vom 08.05. – 09.05. 2009 in Lutherstadt Eisleben
- Schulungen an der Verwaltungsakademie in Berlin
- Die geplanten Gespräche mit dem Ministerium des Landes Brandenburg und dem Senat der Stadt Berlin mussten aus zeitlichen Gründen verschoben werden.

Weiterbildungsangebot unseres Verbandes

- 14.10.2008 Potsdam „ Rund ums Bier“ in der Braumanufaktur Forsthaus Templin
- 04.02.2009 Berlin „Konflikttraining im Arbeitsalltag und Mobbing“ im ABACUS Tierpark-Hotel
- 27.03.2009 Freest „Fischseminar“ bei der Fischereigenossenschaft Peenemündung Freest e.G.
- 09.09.2009 Grano bei Guben „Weinseminar“

Unsere KassiererIn Gunhild Naundorf verlas Ihren Kassenbericht und gab einen Einblick in die Finanzen unseres Verbandes. Seitens der Mitglieder gab es keine Anfragen zu den Ausführungen. Der Bericht der Kassenprüfer Leana Schlüter und Annette Schenke ergab keine Unstimmigkeiten bei der Kassenführung.

Im Anschluss stellte Jana unsere fertige Homepage vor. Was lange währt wird gut! Über www.landesverband.berlin-brandenburg.de werden zukünftig alle aktuellen Termine und Informationen eingestellt. Lasst uns bitte noch etwas Zeit zum üben! Das Passwort für die interne Mitgliederseite wird nachgereicht.

Diverse Fernsehauftritte von Lebensmittelkontrolleuren, welche im Internet angeschaut werden können, warfen kritische Fragen auf. Wer sich präsentieren möchte sollte dies fachlich und sachlich tun. Durch den Bundesverband wird zu diesem Thema ein Verhaltenskodex erarbeitet. Nachdem es keine Wortmeldungen gab beendeten wir die Mitgliederversammlung.

Zur nächsten Thematik – Vorstellung und Erfahrungsbericht des Smily-Projektes Berlin-Pankow begrüßten wir **Staatssekretär Dr. Benjamin –Immanuel Hoff** aus der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz. Er wünscht sich eine noch intensivere Zusammenarbeit bei aktuellen Problemen und möchte von den Erfahrungen der Lebenskontrolleure lernen. Er stellte heraus, dass das aktuelle Smily-Projekt im Bezirk Pankow bundesweit für Aufsehen gesorgt und eine Debatte über die Thematik angefangen hat.

Die Stadt Berlin möchte eine einheitliche Variante die im Inhalt:

1. die Verbraucher informieren soll
2. die Unternehmen sensibilisieren soll
3. schwarze Schafe unter Druck setzen soll

Grundsätzlich unterschieden werden muss, das „freiwillige“ System und die Negativliste. Zum freiwilligen System führte er die Aufkleber-Aktion „Alles sauber, also rein“ an. Weiterhin legte er das geplante Modellprojekt Urkunde Berliner Bär dar. Die Bezirke Marzahn, Hellersdorf und Zehlendorf testen ab dem 01.08.2009 dieses freiwillige Projekt. Somit laufen zwei Grundverschiedene Systeme

parallel. Für den Februar/ März 2010 ist eine Auswertung vorgesehen. Hierbei werden berücksichtigt der Personalaufwand und die Erfahrungen der Kollegen. Das Ziel ist, für ganz Berlin ein einheitliches System einzuführen.

Im Bezirk Marzahn wurde jedes Kontrollobjekt angeschrieben und zum Mitmachen eingeladen!

„Die guten gewinnen und die schlechten werden unter Druck gesetzt.“

Zur Negativ-Liste stellte Dr. Benjamin-Immanuel Hoff die Gesetzeskonformität mit dem Verbraucherinformationsgesetz als gegeben heraus. Allerdings findet er den praktischen Umgang mit allen Dingen, wie z.B. Fotos nicht in Ordnung. Er wünscht sich hier eine einheitliche Herangehensweise, wie z.B. bei Betriebsschließungen.

Weiterhin sprach Dr. Benjamin-Immanuel Hoff die Planungen zur Grünen Woche 2010 an. Hier ist es vorgesehen einen Stand für die Stadt Berlin, mit Unterstützung des Landesverbandes Berlin-Brandenburg e. V. speziell zu den Fragen des Verbraucherschutzes, für die Bürger bereitzustellen. Die Lebensmittelkontrolleure sollen somit mit dem Bürger direkt in das Gespräch kommen und ihre Arbeit transparent darstellen.

In der Vergangenheit gab es bereits einen Stand auf der Grünen Woche der vom Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. betreut wurde. Problematisch war es Kollegen zur Standbetreuung für den Zeitraum der Grünen Woche zu gewinnen, da es große Probleme bei den Freistellungen gab und nicht jeder Bereit ist Urlaub und Freizeit einzusetzen.

Die Zeit wird zeigen welche Wege sich in der Praxis bewähren. Wir sind gespannt!

Anmerkung des Schriftführers

*Was mir immer wieder durch den Kopf geht ist: Es werden Risikobewertungen, Smily-Systeme, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit, u.v.m. bei den bestehenden Gewerbetreibenden durchgeführt. Die vergangene und aktuelle Gesetzeslage ließen mit der Erlaubnis eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes oder jetzt neu mit der Gagev für **jeden** Bürger das Betreiben eines Gewerbes zu. Ohne Wasserprobe, Belehrungsnachweis, Bauabnahme, Kenntnisse zu den Gesetzlichkeiten, Zubereitung der Speisen im privaten Haushalt u.s.w. erfolgt die Bewirtschaftung. In den Gemeindeblättern und der Tageszeitung kann man das bunte Treiben bewundern. Viele Gewerbetreibende und auch ich sehen darin eine Messung mit zweierlei Maß.*

Die Zeit bis zum Beginn des Abendprogramms um 19.30 Uhr konnte vielfältig genutzt werden. Das Hotel bot einen Wellnessbereich mit Hallenschwimmbad, Sauna und Fitness. Aber auch der berühmte Park Branitz des Fürsten Pückler lag in unmittelbarer Nähe. Die Innenstadt von Cottbus bot mit der historischen Altstadt, einem Blick vom Spremberger Turm und dem einzigen in Europa erhaltenen Jugendstil-Theater verschiedenste Möglichkeiten.

Mit einem Lausitzer Marktbuffet in schönem Ambiente begannen wir den Abend. Im Anschluss bestand natürlich wieder die Gelegenheit sich ausgiebig auf der Tanzfläche zu bewegen. Der uns betreuende DJ staunte nicht schlecht über die Tanz- Ausdauer bis weit in die Nacht. Zu später Stunde wurden noch zwei, der Bezeichnung gerecht werdende, Fürst Pückler Eisbomben stilvoll von der Küche des Hauses serviert.

Am Samstag begrüßten wir als ersten Referenten **Klaus-Peter Sander, Inhaber der Sander GmbH**. Das Unternehmen ist spezialisiert auf Großkücheneinrichtungen, Planung, Vertrieb und Reparatur von gewerblichen Kaffeemaschinen und – automaten, Service und Zubehör. Er unternahm mit uns einen kleinen Ausflug durch die Thematik.

Im ersten Teil seines Vortrages ging es um die Reinigung und Bewirtschaftung von Kaffeeautomaten. Wichtig ist natürlich die regelmäßige und richtige Reinigung der Geräte, um Schimmel und Keimvermehrungen in den Bauteilen zu vermeiden. Vielfach steht die Milch für den Milchschaum ungekühlt neben dem Gerät. Dies hat Auswirkungen auf die Milchschaumqualität und entspricht nicht den hygienischen Anforderungen. Lösungen für diese Problematik sind in vielfältiger Form vorhanden. So gibt es kleine Einzelgeräte, Untertischkühlungen und Einfachgeräte in die gekühlte Milch eingefüllt wird.

Bei Kaffeemaschinen mit Wasseranschluss ist grundsätzlich einen Wasserfilter angeschlossen. Vielfach wird hier das Wasser mit Aktivkohle gefiltert. Die Lebensdauer des Filters beträgt meist ein Jahr und er muss dann gewartet werden, um eine Keimbelastung auszuschließen.

Klaus-Peter Sander stellte uns in seinem Vortrag das Vario Cooking Center vor. Ein Gerät zum Kochen, Braten, Frittieren mit einem 50% schnellerem Heizsystem als herkömmliche Geräte. Ausstattung: Kerntemperaturmesser, Kippvorrichtung, Schlauchbrause am Gerät, Befüllsystem für eine Litergenaue Befüllung, Ablauf – keine Entwässerung notwendig, Ventil in der Pfanne lässt sich elektrisch öffnen und schließen. Eine einfache Reinigung des Gerätes ist gewährleistet.

Die Bedienung wird durch die selbsterklärende Kontrollsteuerung erleichtert.

Vorge stellt wurde die neue Generation der Kombi- oder auch Heißluftdämpfer. Diese Geräte bereiten die Lebensmittel schonend zu. Mineralstoffe, Vitamine und Farbstoffpigmente bleiben weitestgehend erhalten. Auch hier ist die Bedienung sehr einfach und mit einem Tastendruck arbeitet das Gerät. Die Daten der Arbeitsgänge werden 10 Tage im Gerät gespeichert und sind abrufbar. Die Reinigung & Entkalkung fordert das Gerät über das Bediendisplay ab.

Abschließend betrachteten wir verschiedene Abluftsysteme. Wichtig ist in jedem Fall eine ausreichend dimensionierte und richtig montierte Ablufthaube. Vorge stellt wurde die UVC Technologie mit Photolyse. Hier bilden sich in der gesamten Ablufttechnik keine Ablagerungen. Möglich ist auch einen Küchenlüftungsdecke.

Mit einer Präsentation von „ausgeklügelten“ und „halsbrecherischen“ Varianten zum Thema Arbeitsschutz aus aller Welt beendete Klaus-Peter Sander seinen Vortrag. Vielen Dank für die Unterstützung!

Nach einer kurzen Pause führten wir unsere Fortbildung mit dem Vortrag von **Dr. Christine Walter** fort. Dr. Christine Walter ist amtliche Tierärztin im Bezirksamt Berlin-Mitte und betreut dort den Großmarkt, diverse Dönerproduktionen und andere Hersteller auf dem Fleischsektor. Sie nahm uns mit auf eine chronologische Reise zur Einführung der EU-Gesetze und dem EU-Hygiene paket. Dieses hatte Sie anschaulich zu Papier gebracht. Von 2001 bis 2009 legte sie uns die einzelnen Schritte der Einführung der Gesetzlichkeiten dar. Auch die teilweise ungenauen Formulierungen und Begriffe „In Erwägung nachstehender Gründe“, „kleine Menge“, „geeignete Maßnahmen“, „in ausreichender“ u.v.m. die uns die Arbeit erschweren wurden angesprochen. Die Reise endet mit dem 2. Januar 2010. Dies ist der Termin zum Abschluss der Zulassungen. Betrieben die eine Zulassung bis dahin noch nicht abgeschlossen haben droht die Schließung. Im Anschluss nahmen wir die Thematik Hackfleisch aus gesetzlicher Sicht unter die Lupe. Dargelegt wurden die Haltbarkeitsfristen, Temperaturanforderungen und Unterschiede zum Einzelhandel. Vielfach problematisch ist der Sachverhalt nicht verkaufte Dönerspieße. Es gibt keine gesetzlichen Grundlagen gibt es, welche das Herunter kühlen der Spieße verbietet. Die Rücknahme von Spießen wird in der VO 1774 / 2002 Tierkörperbeseitigungsrecht und in der Tierische Nebenprodukte Beseitigungs-VO geregelt. Ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs sind K3-Material und durch ein zugelassenes Unternehmen zu entsorgen.

Dr. Christine Walter führte nach einer Frage aus, dass Hackfleisch mit 1% Salz eine Fleischzubereitung ist.

Im Grenznahen Bereich gibt es immer wieder Fragen zur Einfuhr von tierischen Lebensmitteln. Generell können Waren nur aus zugelassenen polnischen Betrieben eingeführt werden. Hier gilt die EU VO 853 Artikel 4 Absatz 1 Anhang 1 Identitätskennzeichen.

Dr. Christine Walter hat es geschafft ein trockenes Thema spritzig und informativ an den Lebensmittelkontrolleur/in zu bringen. Danke!

Meine letzten Zeilen gelten wieder allen fleißigen Organisatoren und Helfern und natürlich Jana, ohne deren Arbeit keine Veranstaltungen dieser Art möglich wären. Danke!

D.Born