

Fortbildung und Mitgliederversammlung am 17.06. und 18.06.2011 in Bad Belzig

Pünktlich um 8:45 Uhr am 17.06.2011 trafen sich alle Teilnehmenden zur Besichtigung auf dem **Spargelhof Klaistow der Buschmann & Winkelmann GmbH**. Zur Begrüßung lud Ernst-August Winkelmann mit seinen Mitarbeitern alle zu einem Kürbis-Secco ein.

Herr Winkelmann unternahm mit uns einen Ausflug in die Geschichte des Spargelanbaus in der Region. 1940 war ein Höhepunkt mit 1000 ha Spargelanbaufläche!

Im Weiteren gab er einige Informationen zur Entwicklung des jetzt bestehenden Betriebes. Ihn hat es zufällig in diese Gegend geführt und er blieb. 1991 wurde der erste Spargel in Klaistow gepflanzt und 1993 wurde mit der Ernte begonnen. Die Region mit ihren Sand- und sandigen Lehmböden, welche sich leicht erwärmen, bieten hervorragende Voraussetzungen zum Spargelanbau.

Zum Spargel

Die Spargelpflanze ist ein Liliengewächs. Aus der Saat entwickeln sich Setzlinge welche 1 Jahr im Boden verbleiben. Das 2. Jahr bietet dem Setzling Zeit zum Wachstum und im 3. Jahr wird der charakteristische Erddamm maschinell aufgeschüttet.

In Deutschland wird zu 95 % weißer Spargel durch die Kunden verzehrt. Der weiße Spargel wächst in den Erddämmen und wird vor dem Durchbrechen geerntet. Sobald die Spargelspitzen den Erddamm durchbrochen haben und an das Tageslicht kommen verfärben sich diese violett.

Auf dem Spargelhof Klaistow wird mit Schwarz-Weiß-Folie auf den Erddämmen gearbeitet. Sie ist lichtdurchlässig und hält die Temperatur, denn die Wärme am Kopf der Spargelstangen ist wichtig und entscheidend für das Wachstum. Es werden keine Heizungen verwendet! Mit diesen Hilfsmitteln erreicht man eine Verfrühung der Ernte um 3 Wochen.

Nach der Nutzung werden die Folien umweltgerecht entsorgt und recycelt. Es werden ausschließlich Folien ohne Weichmacheranteil verwendet.

Für das optimale Wachstum benötigt der Spargel Wärme (Folien und Sonne) und Feuchtigkeit. Für die Feuchtigkeit wird durch das Beregnen der Felder gesorgt. Günstiger ist das Tropfschlauchsystem an der Pflanze, da weniger Verluste durch Verdunstung auftreten. Der Betrieb verfügt über eigene Brunnen.

Momentan wird auf 450 ha Spargel angebaut.

In Klaistow werden 50 % der Spargelernte direkt durch die Verkaufsstände an den Kunden verkauft. Beliefert werden auch Discounter wie LIDL und ALDI mit verpacktem Spargel geschält und ungeschält. Ernst-August Winkelmann betonte, dass krummer Spargel genauso gut schmeckt, wie der gerade.

In der Hauptsaison werden am Tag im Firmenverbund 200 t Spargel geerntet. In Klaistow davon 100 t.

Spargeleckdaten

1 ha sind 5000 Laufmeter

1 Stange Spargel wiegt ca. 50 g

120 000 Stangen Spargel auf 1 ha

ca. 2000 mal bücken beim Ernten

Ohne Erntehelfer aus Polen und Rumänien wäre die Bewirtschaftung dieser Flächen nicht möglich.

Je älter die Spargelpflanze ist, desto dünner wird der Spargel. Derzeit wird ein Feld 6 – 8 Jahre beerntet. Dann sind die Spargelstangen meist zu dünn. Früher wurde ein Feld 15 Jahre beerntet.

Das stillgelegte Spargelfeld kann nicht sofort wieder mit Spargel nachgebaut werden, da die im Boden verbliebenen Wurzeln sich zersetzen und die dabei tätigen Mikroorganismen die neue Saat schädigen würden. So wird das Feld 3 Jahre für Erdbeeren genutzt. Durch das Stroh und den Anbau der Erdbeeren werden die im Boden aktiven Bakterien schneller verbraucht.

Auf dem Spargelhof Buschmann & Winkelmann wird nach den Richtlinien der integrierten, kontrollierten Produktion angebaut, hierbei werden Natur- und Gemüseschonende Anbaumethoden zur Anwendung gebracht. Unabhängige Institute überwachen die Qualität des Spargels und des Bodens.

Durch die Wetterbedingungen im Sommer 5° – 7° C mehr und im Winter 5° - 7° C weniger ist es für einige Pflanzen nicht das Optimum. So besteht für dieses Jahr durch den späten Frost im Mai ein 50 % iger Ernteverlust bei den Erdbeeren.

Im Rahmen der weiteren Bewirtschaftung über das Jahr wird das Spargelkraut untergemulcht.

Pflanzenschutzmittel werden nur minimal eingesetzt (Spargelfliege). Im Betrieb wird konventionell und im Bio-Sektor angebaut.

Spargel waschen und sortieren

Nach der Ernte wird der in Kunststoffkisten liegende Spargel auf dem Betriebshof grob mit Wasser abgespült und kommt anschließend in die Spargelsortierhalle. Jeder Erntehelfer bekommt täglich zu Arbeitsbeginn seine Kistenaufkleber, welche zur Abrechnung und Kontrolle dienen. Diese werden auf den Kisten angebracht und in der Sortierhalle gescannt. Gleichzeitig werden die Kisten gewogen und somit das Arbeitsergebnis für jeden abrechenbar zur Lohnbuchhaltung übermittelt.

Die Spargelstangen kommen auf das Sortierband werden mit Wasser gereinigt und im weiteren Durchlauf mit einer Kamera fotografiert und automatisch sortiert. Für 2012 ist es vorgesehen den Spargel für die Direktvermarktung extra zu sortieren. Der belieferte Handel möchte eine Vergleichbarkeit und somit die Sortierung nach Handelsklassen.

In der Saison werden ca. 30 t Spargel pro Tag geschält. Dies erfolgt mit einer Schälmaschine und in einem von der Sortierhalle abgetrennten Raum durch die Handschäler. An einem großen Tisch standen die Frauen und schälten mit zwei Messern in der Hand die Spargelstangen. Die Vorteile bei der Handschälung sind: schnelleres Schälen, weniger Bruch, weniger Schälabfälle. Wir konnten uns vor Ort von der Geschwindigkeit und der Geschicklichkeit der Schälerinnen überzeugen! In 1h werden 20 kg Spargel geschält! Wichtig sind die regelmäßigen Pausen.

Der geschälte Spargel wird zu je 500 g in Kunststoffpackungen mit einer perforierten Deckelfolie verpackt und ist bei + 7°C zu lagern. Durch das an der Sortierhalle angrenzende riesige Kühlhaus beendeten wir unseren Rundgang zur Thematik Spargel.

Zum Spargelhof Klaistow gehört auch ein Erlebnishof. Auf ca. 15 ha werden Kulturheidelbeeren angebaut. Der Kürbis mit ca. 30 Sorten findet auf 25 ha Platz zum Wachsen und erlebt zum Kürbisfest seinen Höhepunkt. Genannt wurden bereits die Erdbeeren. Auf dem riesigen Gelände befinden sich ein Kletterwald, ein Waldlehrpfad, Wanderwege, ein Wildpark und ein großes Vermarktungscenter mit diversen Verkaufseinrichtungen und einer großen Scheune mit Gastronomie, eigener Bäckerei und vielen kleinen Dingen. Neugierig? Mehr unter www.buschmann-winkelmann.de.

Hier verabschiedeten wir uns von unserem Gastgeber Ernst-August Winkelmann und seinen Mitarbeitern und möchten uns noch einmal recht herzlich für die Einblicke in den Betrieb bedanken.

Ab 12:00 Uhr stand für alle das Mittagessen in unserem Tagungsort in der Springbach-Mühle in Bad Belzig bereit.

Bis zum weiteren Veranstaltungsbeginn war Zeit, das umfangreiche Gelände der Springbach-Mühle mit Schwanenteich, zahlreichen Tiergehegen und Natur zu erkunden, die Zimmer zu beziehen und sich in der umfangreichen Ausstellung umzusehen und interessante Gespräche zu führen.

An dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön an alle Firmen, welche wieder mit vielen bewährten und neuen Produkten unsere Veranstaltung abrundeten.

ANTICIMEX, APC, BALVI, Bäumer-Rückstellproben, BU HO PLAST, Dr. Becher, Dr. Schnell, EBRO, ECOLAB, Häcker Hygieneschulung, HOSPATEC, Jüngling, KESLA HYGIENE AG, KOHLHAMMER, Kölling-Architekten, Kulms, Mohn, Labellord, ORANKA, Polzer Gastro, SYS und TESTO

Unsere Vorsitzende Jana Weiser begrüßte die zahlreich erschienenen Mitglieder, Nichtmitglieder und Gäste ganz herzlich und übergab das Wort an **Ingeborg Cordes** aus der Berliner Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz. Sie überbrachte Grüße von Karin Lompscher, Senatorin für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz. In Ihren Grußworten legte Sie dar, dass seit 2008 im Berliner Bezirk Pankow die Kontrollergebnisse mit der Negativliste im Internet veröffentlicht werden. Hoch umstritten ist die Gesetzesgrundlage. Eine Gesetzesänderung zur Einführung des bundesweiten Transparenzmodells ► Start 01.01.2012, beschlossen durch die Sonder- Verbraucherschutzministerkonferenz am 19.05.2011 in Bremen, ist erforderlich.

In Berlin startet die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse am 01.07.2011. In der Anfangsphase wird auf ein Symbol verzichtet. (Punktesystem/ Notenvergabe) Geplant ist eine Vereinheitlichung von Risikostufen.

„Herzliche Grüße aus Berlin mit dem Transparenzmodell!“

Während Ihrer Ausführungen zu der Ausarbeitung / Erarbeitung des Modells wurde die Arbeitsgruppe von Ingeborg Cordes in das Gespräch gebracht. Seitens der Anwesenden wurde nachgefragt, wer denn in dieser Arbeitsgruppe tätig ist und dort Entscheidungen trifft. Hierzu sagte Sie, dass der Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure nicht dabei ist. Sehr viele Verbände haben sich für eine Mitarbeit in der Arbeitsgruppe interessiert und bei der Auswahl wurde sich dagegen entschieden den Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure mit einzubeziehen.

Durch Ingeborg Cordes wurde erläutert, dass im Rahmen der amtlichen Kontrollen nur nach der Risikobewertung amtlich festgelegte Überprüfungen, einschl. Nachkontrollen gewertet werden. Eine Anforderung einer Kontrolle, nach Feststellung von Mängeln, durch den Unternehmer ist nicht möglich. In der Anfangsphase werden erst einmal nur Speise- und Schankwirtschaften bewertet. Nach Aktenlage werden die letzten Kontrollen zur Bewertung herangezogen.

Problematisch! Viele Kollegen aus Berlin können die Plankontrollen nach der Risikobewertung in den festgelegten Zeiträumen nicht realisieren. (Personalmangel, hohe Objektzahlen)

Momentan werden die Berliner Kollegen zur Thematik geschult.

Das Wirtschaftsministerium ist gegen die Einführung des Kontrollbarometers und das Verbraucherschutzministerium dafür!

Die Veröffentlichung / das öffentliche Darstellen der Kontrollergebnisse bietet einen Anreiz für die Betriebe und findet Akzeptanz bei den Lebensmittelkontrolleuren. Hier gab es ein eindeutiges Veto der Berliner Kollegen! Zahlreiche Wortmeldungen zu den angesprochenen Plänen und Vorstellungen zur Thematik zeigten, dass hier ein dringender Gesprächsbedarf besteht!

Jana möchte diesen Termin gemeinsam mit Berliner Kollegen bei Ingeborg Cordes im Berliner Senat zeitnah durchführen.

Nach der teilweise sehr emotionalen Debatte übergab Jana das Wort an den **Landrat Wolfgang Blasig** vom Landkreis Potsdam-Mittelmark. In seinen Grußworten stellte er kurz den Landkreis und seine touristische Ausrichtung vor. Nach der vorangegangenen teilweise hitzigen Diskussion um Ressourcen und Personal in Berlin bekundete er ein klares JA für mehr Personal, wenn es benötigt wird.

Die weiteren Grußworte überbrachte **Bernhard Remde**, Leiter der Abteilung Verbraucherschutz aus dem Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg. Dieses Jahr war mit bereits zwei Skandalen, Dioxin und EHEC-Problematik, sehr bewegend. Vor allem von der Verbraucherschutzkonferenz wird die Transparenz der Kontrollen in Hinsicht zum Dioxin-Skandal gefordert. Als wirtschaftsschädigend sehen das die Wirtschaftsverbände. Er führte kurz eine Auswertung zum aktuellen EHEC-Vorfall für Brandenburg aus. Das Ziel zur bundesweiten Einführung für das Transparenzmodell mit dem Termin 01.01.2012 sieht er sehr kritisch. Grundsätzlich werden Widerstände an das Ministerium herangetragen, so auch vom Hotel- und Gaststättenverband. Hier gibt es bereits einen Gesprächstermin. Interessant findet er die Möglichkeit der mobilen Datenerfassung bei den Vorortkontrollen.

Stellvertretend für den Landesverband der Chemiker sprach **Cerstin Hennig** die Grußworte. Sie führte aus, dass die Berufsgruppe unterbesetzt ist aber auch Lebensmittel-Chemiker ihre Berechtigung haben. Beide Berufsverbände rücken zusammen und gehen gemeinsam Probleme an. So ist es durchaus wünschenswert zu den Verbandstagen der Lebensmittelkontrolleure Vorträge zu ermöglichen.

Herzliche Grüße richtete Jana an alle anwesenden Teilnehmer von Kerstin Backasch von der Verwaltungsakademie Berlin und vom Bundesvorstand der Lebensmittelkontrolleure aus, welche nicht anwesend sein konnten.

Weiterhin begrüßte Jana unsere zahlreichen Gäste:

Rainer Nuss - Landesverband Baden Württemberg
 Eckhard Beckmann - Landesverband Schleswig Holstein
 Ute Olhöft - Landesverband Mecklenburg-Vorpommern
 Uta Quade - Landesverband Mecklenburg-Vorpommern
 Anne- Walter Fehling - Landesverband Mecklenburg-Vorpommern
 Edda Propst - Landesverband Sachsen-Anhalt
 Heinz Werth - Landesverband Sachsen- Anhalt
 Dana Rostin - Landesverband Sachsen
 Maik Maschke - Landesverband Sachsen
 Martina Pfeiffer - Landesverband Thüringen
 Manfred Stahl - LMK im Ruhestand
 Dr. Detlef Stolp von BALVI GmbH
 Dr. Olaf I. Nommensen Haderslev Dänemark

Der erste Beitrag zu den Themen **Aktuelles zur Lebensmittelinformations-VO, Diät-VO** und **Transparentmachung von Kontrollergebnissen** wurde referiert von **Cerstin Hennig**, Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Brandenburg.

Im **Entwurf** liegt die **Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel** vor. Dargelegt wurden die Anwendungsbereiche, die Allgemeinen Ziele und Verantwortlichkeiten. In den verpflichtenden Angaben ist festgelegt was auf den Verpackungen verpflichtend angegeben werden muss. Neu ist die Regelung der Schriftgröße und die Formulierung „Schrift muss sich merklich vom Hintergrund abheben“. Im Punkt Fernabsatz wird der Verkauf in Katalogen und über das Internet bezüglich Kennzeichnung geregelt. Neu ist auch die Aufnahme des Begriffes „nano“. Hier „bei Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, muss in den Klammern das Wort „nano“ auf die Bezeichnung der Zutat folgen“. Im Weiteren erläuterte Sie den Punkt Ursprungsland oder Herkunftsort und die Nährwertdeklaration. Bei der Nährwertdeklaration wurden neu die Nahrungsergänzungsmittel aufgenommen. Eine wichtige Frage ist der Begriff 1 Portion. Wie viel ist das? Hier sind einheitliche Kriterien notwendig, um dem Verbraucher eine reale Information zu ermöglichen. Im Punkt Zusätzliche Angaben können die Länder eigene Regelungen für lose Waren festlegen. Enthalten sind hier auch die Imitate. Insgesamt führte Cerstin Hennig aus, dass sich der Entwurf sehr schwer liest, da es für jeden Punkt einen Anhang gibt. Es bleibt abzuwarten welche Regelungen rechtsverbindlich werden.

Zur **Diät-Verordnung** vom 28.04.2005, zul. geänd. am 01.10.2010 führte Cerstin Hennig aus, dass mit der 16. ÄndV die Regelungen für Diabetiker gestrichen wurden. Die Angaben zur Regelung der BE entfallen, einschl. der Berechnungsgrundlage. Bis zum 09.10.2012 besteht eine Übergangsfrist für das Inverkehrbringen, danach ist ein Abverkauf bis zum Ablauf des MHD möglich. Für Brandenburg ist diese Übergangsfrist verbindlich und Angaben hinsichtlich der BE werden nicht mehr toleriert.

Zur **Transparentmachung von amtlichen Kontrollergebnissen (Transparenzsystem)** führte Cerstin Hennig folgendes aus.

Nachfolgend genannte Aspekte wurden bei der Ausarbeitung / Entwicklung berücksichtigt:

- Bundeseinheitliche, rechtlich verankerte Beurteilungsgrundlagen
- Kostenneutralität/ geringer Aufwand für die Behörden
- Verständlichkeit für den Verbraucher
- Aktualität und Sachlichkeit der Information
- Anreiz der Verbesserung für den Lebensmittelunternehmer

Alle Lebensmittelunternehmen, die nach Artikel 6 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 zu registrieren sind und auf die § 6 Abs. 1 der AVV Rüb anwendbar ist werden einbezogen. Nicht darunter fällt die Primärproduktion. Herangezogen werden die Punkte II bis IV der Risikobeurteilung. Auf den Punkt gebracht sind es nachfolgend genannte Merkmale: Personalschulungen, Eigenkontrollsysteme, Temperaturkontrollen, bauliche Beschaffenheit, Personal- und Produktionshygiene. Auf dem Kontrollbarometer soll eine Historie dargestellt werden. Amtliche Kontrollen außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens auf Antrag des Lebensmittelunternehmers sind nicht möglich. Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet den Aushang dem Verbraucher zugänglich zu machen. Bei Unternehmen mit Publikumskontakt an einer gut sichtbaren Stelle und für Unternehmen ohne

Publikumskontakt im Internet. Bei einem Betreiberwechsel verliert die bisherige Einstufung sofort die Gültigkeit. Die Behörden der Länder können den Aushang im Internet veröffentlichen. Zum rechtlichen Rahmen wurde dargelegt, dass der Aushang ein Realakt ist. Die Anhörung nach § 28 VwVfG ist erforderlich und kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Eine Ermächtigungsgrundlage findet sich im LFGB. Detailregelungen erfolgen durch die Rahmen VO. Nach Inkrafttreten der Regelungen erfolgt die Einführung gestaffelt nach Betriebsgruppen. Begonnen wird mit Betrieben die unmittelbaren Kontakt zu Verbrauchern haben: Gastronomie, Bäckerei/Metzgerei/Fleischerei, Gemeinschaftsverpflegung/Caterer, Einzelhandel, andere Betriebe mit direkter Abgabe an den Verbraucher, Betrieb ohne direkte Abgabe an den Verbraucher, Wochenmärkte.

Für den Start wurden folgende Punkte benannt:

- bundesweit zeitgleiche Veröffentlichung innerhalb definierten Zeitraums
- Bewertung nach Aktenlage
- Anhörungserfordernis
- für Vorbereitung Veröffentlichung Vorlaufzeit von 6 Monaten
- Sicherstellung, dass Erstveröffentlichung in allen Ländern zeitgleich
- gilt auch für mögliche Internetveröffentlichung durch Länder

Während des Vortrages und danach gab es Wortmeldungen zu einzelnen Punkten und zum Gesamtpaket, welche hier frei formuliert wiedergegeben werden.

- Eine Kostenneutrale Einführung ist auf keinen Fall gegeben.
- Risikobewertungen werden nicht einheitlich durchgeführt.
- Viele Einrichtungen haben keine Öffnungszeiten, kein Fachwissen und eine Information zur Anmeldung liegt nicht vor.
- Ein Vorlauf zur Einführung muss sein.

Das Kontrollbarometer und die Diskussionen dazu

Im Verlauf unserer Veranstaltung meldeten sich viele Kollegen zu Wort. Sie machen sich Gedanken zu ganz praktischen Dingen hinsichtlich der Umsetzung zur Transparentmachung von Kontrollergebnissen. Dänemark hat einen zentralen Staatsaufbau. In Deutschland arbeitet jedes Bundesland, ja jeder Landkreis verschieden. Bereits die Auslegung der vorhandenen Gesetzlichkeiten erfolgt auf unterschiedliche Weise, was sich immer wieder bei Kontrollen auf Volksfesten zeigt, wo Gewerbetreibende aus verschiedenen Bundesländern anwesend sind. Problematisch sind auch die sehr gelockerten Gesetze zum Anmeldeverfahren von Gewerbetätigkeiten. Vielfach sind die Überwachungsbehörden diejenigen, welche dem Gewerbetreibenden „hinterherlaufen“. Zumindest habe ich häufig das Gefühl. Jeder kann ein Gewerbe anmelden und loslegen mit seiner Speisenproduktion o. a. in irgendwelchen Räumlichkeiten. Für das Auto fahren oder das Angeln brauche ich einen Führerschein / Angelschein! Nicht jeder ist eine potentielle Gefahr, aber viele sind unwissend und staunen was Sie beachten müssen, welche Gesetzlichkeiten einzuhalten sind, wie die räumlichen Voraussetzungen sind, und und und. Sicher kennen viele Kollegen die Probleme bei häufigem Betreiberwechsel.

Wurde schon einmal ganz sachlich die Einführung des Kontrollbarometers praxisnah unter die Lupe genommen? Insbesondere die technischen Voraussetzungen und die praktische Durchführung in allen Bereichen? Hierzu fallen mir die Forderungen nach Kostenneutralität, kein Mehraufwand für das Kontrollpersonal ein. Praktisch, meiner Meinung nach nicht durchführbar!

Diana Born

Im nächsten Vortrag zur **Mobilen Datenerfassung in Berlin und Brandenburg** stellte **Dr. Detlef Stolp** von der BALVI GmbH verschiedene Systeme vor. Wichtig anzumerken ist, dass eine ständige Verbindung zu BALVI iP nicht erforderlich ist. Im Büro werden die Daten auf den mobilen Rechner geladen und stehen dann im Außendienst zur Verfügung. Der Kontrollbericht wird am Rechner verfasst mit Textbausteinen und eigenen Formulierungen. Ebenso ist die Eingabe der Proben möglich. Zum Abschluss des Tages werden die Daten an BALVI iP und das LLBB übermittelt. Nicht zu unterschätzen sind die Kosten zur Anschaffung der technischen Voraussetzungen. Notwendig ist ein Rechner (Notebook, Tablet PC o.ä.), die Software BALVI mobil Client und ein Drucker. Dr. Detlef Stolp stellte zwei Drucker vor, einschl. der technischen Daten. In Arbeit ist es eine Änderung des Stammdatenblattes vor Ort zu ermöglichen.

Wichtig war es einmal die Möglichkeiten der mobilen Datenerfassung praxisnah vorzustellen. Sicher ist nicht jeder Einsatzort geeignet.

Nach einer kurzen Pause setzten wir unsere Veranstaltung mit der **Mitgliederversammlung** fort. Jana legte allen anwesenden Mitgliedern und Gästen den Rechenschaftsbericht für den Zeitraum Juni 2010 bis Juni 2011 dar. Der aktuelle Stand der Mitglieder liegt bei 111. Begrüßt wurden die anwesenden Neumitglieder.

Unsere Vorjahresveranstaltung in Frankfurt/Oder konnten wir mit einem positiven Ergebnis abrechnen. Trotz der teilweise vorherrschenden unerträglichen Hitze konnten wir Dank der großen Disziplin aller Teilnehmenden eine gelungene Veranstaltung durchführen.

Jana informierte im Weiteren über die erfolgten Vorstandssitzungen und durch sie bzw. den Vorstand wahrgenommene Termine. Viel Arbeit, Zeit und Mühe erforderte die Überarbeitung der Satzung und Geschäftsordnung, nach den in einem Seminar gewonnenen Erkenntnissen. Hier hat Bernd die Grundarbeit geleistet – Ein großes Dankeschön!

Auch Fortbildungen wurden wieder durch unseren Verband organisiert und durchgeführt. Zur Öffentlichkeitsarbeit führte Jana unsere Homepage an. Hier können aktuell anstehende Termine, Berichte und Artikel von Fortbildungen, Verbandstagen und Terminen und die aktuellen Newsletter des Bundesverbandes eingesehen werden. Weiterhin angewachsen ist die Liste der Kooperationspartner. Hier sind der Behr's Verlag und die Firma Ebro neu vertreten.

Ziele die sich der Vorstand für das neue Jahr gesteckt hat sind:

- Gespräche im Berliner Senat und Brandenburger MUGV zur Umsetzung der Hygieneampel bzw. zu landesspezifischen Problemen wie Dienst- und Personalausstattung
- Neben der Durchführung von Fortbildungen die Organisation unseres 20-jährigen Jubiläums
- Vertiefung der Zusammenarbeit mit dem Landesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst

Unsere Kassiererin Gunhild Naundorf verlas Ihren Kassenbericht und gab Einblicke in die aktuelle finanzielle Situation. Der anschließende Kassenprüferbericht wurde von Annette Schenke verlesen und ergab keine Unregelmäßigkeiten. Im Weiteren stand der Tagesordnungspunkt zur Änderung der Satzung und Geschäftsordnung an. Hier lag ein Antrag vor, welcher die Möglichkeit der geheimen Wahl wieder in den zur Debatte stehenden Änderung der Satzung aufnimmt. Der Antrag wurde einstimmig angenommen.

Zur Abstimmung wurde die geänderte Satzung und Geschäftsordnung gestellt. Die anwesenden Mitglieder, nahmen die Satzung sowie auch die Geschäftsordnung im Entwurf einstimmig an.

Damit beendeten wir den ersten Tag unserer Veranstaltung hinsichtlich der Tagesordnungspunkte.

Bis zum Beginn der Abendveranstaltung hatte jeder die Möglichkeit sich auszuruhen oder auch über den Tag zu diskutieren.

Pünktlich fanden sich alle zum gemeinsamen Abendessen in entspannter Atmosphäre ein. Den am Tag vielleicht entstandenen „Bewegungsmangel“ glichen viele auf der Tanzfläche aus. Ein informativer, abwechslungsreicher Tag nahm sein Ende.

Frisch und munter nach einem guten Frühstück ging es am Samstag mit dem Vortrag der Firma Bäumeur zur Thematik Rückstellproben weiter im Programm. Robert Bäumeur erläuterte die Grundlagen und erforderlichen Mengen. (DIN 10526 "Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung" von Oktober 2010)

Aus Dänemark begrüßten wir **Dr. Olaf I. Nommensen** zum Thema „**Der dänische Smiley, ein Verbraucherinformationssystem**“. Einleitend gab er einen Überblick über den Aufbau der Verwaltung und die Lebensmittelüberwachung in Dänemark. Bereits Anfang der 90-ziger Jahre wurden Kontrollergebnisse, hier nur Übertretungen, veröffentlicht. Diese Handhabung wurde als ungerecht empfunden und zukünftig sollten durch die Veröffentlichung alle Verbraucher relevant über Kontrollen informiert werden. Die Ziele der Veröffentlichung waren „Erweiterung der Informations- und Wahlmöglichkeiten der Verbraucher“ (Qualifizierte Wahl) und „Verhaltensregulierende Wirkung auf Lebensmittelbetriebe“ (verbesserte Betriebshygiene). Geschaffen wurden die gesetzlichen Vorgaben, hier 1996 das Gesetz über Veröffentlichung von Kontrollergebnissen, 1998 das Dänische Lebensmittelgesetz und die Dänische Verbraucherinformations-Verordnung Nr. 305 vom 27.05.1998 über Lebensmittelkontrolle und Veröffentlichung der Ergebnisse. „Die Ergebnisse der Betriebskontrollen von Lebensmittelbetrieben sind wie beschrieben zu veröffentlichen...“ (wer, wann,

wo, wieMUSS VERÖFFENTLICHEN). Dargestellt wurde die Entwicklung des Smiley-Systems anhand von Befragungen zum Bekanntheitsgrad innerhalb der Bevölkerung, die ausgestellten Smileys von 2002 – 2010 und Presseveröffentlichungen. Im nachfolgenden Ausblick wurde die Akzeptanz bei den Verbrauchern und bei den Betrieben betrachtet. Der Smiley ist auf beiden Seiten angekommen und wird akzeptiert und genutzt (Betriebe befolgen die Vorschriften besser, Verbraucher nutzen die Informationen). Durch die **direkte sichtbare Veröffentlichung** und das **Muss zur Veröffentlichung** wird der Effekt erzielt!

Im zweiten Teil zur Thematik „Die praktische Anwendung des dänischen Smileysystems mit Beispielen, Konsequenzen für Kontrolleure und Kontrollierte“ ging Dr. Olaf I. Nommensen auf die **technischen Voraussetzungen** ein. Im Internet findet sich eine Kontroll-Anleitung. Festgelegt sind die Standardkontrollfrequenzen gemäß Risikoeinstufung nach Branchen. Jeder Mitarbeiter hat „seine“ Betriebe. Das Programm ermöglicht eine laufende Orientierung zum Status der geschafften Kontrollen sowie der Fristen wie Nachkontrollen, Elitestatus u.a. Jeder Kontrolleur überträgt die geplanten Betriebskontrollen auf das Notebook. Der Kontrollbericht wird vor Ort im Betrieb ausgedruckt. Die erfassten Daten werden in das Zentral-EDV-System überführt und die Internet-Veröffentlichung online oder im Büro durchgeführt.

Zur **praktischen Durchführung** wurde der Kontrollbericht vorgestellt. Hier gibt es 14 Kontrollbereiche, wobei mindestens 4 während einer Kontrolle, und alle innerhalb von 1 – 3 Jahren überprüft werden müssen. Diese werden mit den Noten von 1 bis 4 bewertet. Erläutert wurden die vier Varianten des Smileys. Keine Beanstandungen in den letzten 4 Kontrollen und in den letzten 12 Monaten ist der Elite-Smiley.

Anhand von praktischen Beispielen (Einzelhandel, Großhandel) wurden ausgefüllte Kontrollberichte vorgestellt. Beschrieben werden die Ergebnisse des bewerteten Bereiches in einer Kurzvariante. Sanktionen ergeben sich bei den Bewertungen 2, 3 oder 4. Kostenpflichtige Nachkontrollen erfolgen innerhalb von 2 Monaten. Nach der erfolgten Kontrolle wird der Kontrollbericht ausgehangen. Im Internet ist für jeden der aktuelle Smiley-Status für jeden Betrieb sichtbar und abrufbar. Jeder Betrieb hat auf seiner Homepage die Ergebnisse der Kontrollen eingestellt.

In der Konsequenz findet eine Gläserne Kontrolle durch gläserne Kontrolleure statt. Die transparente Arbeit kann auch Motivation und fachliche Demonstration sein. Dr. Olaf I. Nommensen führte aus, dass sich (erschreckend) viele für die Arbeit der Lebensmittelüberwachung interessieren und somit gezeigt werden kann, was die Kontrolleure machen.

Mit einem lachenden Smiley teilen Sie eine Belohnung aus und werden gemocht.

Im Anschluss beantwortete Dr. Olaf I. Nommensen die Fragen der Anwesenden.

Hinweis! Auf unserer Homepage im internen Bereich sind die Vorträge von Cerstin Henning und Dr. Olaf I. Nommensen.

Ein großes Dankeschön an das gesamte Team der Springbach-Mühle in Bad Belzig für den rundum guten Service!

Diana Born