

## **Fortbildung und Mitgliederversammlung am 08.06. und 09.06.2012 in Potsdam**

Unser 20-jähriges Jubiläum war ein besonderer Anlass um den diesjährigen Verbandstag in der Landeshauptstadt durchzuführen. Im SEMINARIS Seehotel fanden wir gute Tagungsbedingungen und die Lage direkt am Templiner See hatte seine Reize.

Potsdam ist eine schöne und sehenswerte historische Stadt. Zahlreiche Schlösser mit Ihren Parkanlagen z.B. Schloss Sanssouci laden zum Flanieren ein. Aber auch die Russische Kolonie Alexandrowska, das Holländische Viertel und der Filmpark Babelsberg sind weithin bekannt und immer einen Ausflug wert.

Zur Eröffnung unserer Veranstaltung konnte Jana zahlreiche Mitglieder, Gäste und Aussteller am Freitag den 08.06.2012 im SEMINARIS Seehotel in Potsdam begrüßen und übergab das erste Wort an

**Anita Tack** Ministerin für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, welche gerne der Einladung gefolgt ist. Sie überbrachte Glückwünsche zu unserem 20-jährigem Verbandsjubiläum und würdigte die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure, welche mit Sachverstand und Kompetenz durchgeführt wird. Wichtig hierbei die Qualifikation und Fortbildung. Eine Trennung von Probenahme und Lebensmittelkontrolle lehnt Sie ab.

*(Land Brandenburg Presseinformation vom 8. Juni 2012)*

Weitere Grußworte aus Potsdam überbrachte **Dr. Annett Georgi-Pröhl** stellvertretende Leiterin des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes der Stadt Potsdam. Sie legte uns die Entwicklung der Gesetzlichkeiten im Rückblick dar. Das Vorsorgeprinzip, das Europäische Recht mit seiner spannenden aber anspannenden Entwicklung, zahlreiche Skandale überschatten die Entwicklung und verunsichern die Verbraucher, der globale Handel und Internet-Warenflüsse machen ein agieren nicht einfach.

**Martin Müller**, Vorsitzender des Bundesvorstandes der Lebensmittelkontrolleure, überbrachte seine Grußworte. Er sprach sich für die Qualifikationsanhebung der Lebensmittelkontrolleure in Deutschland aus.

Ganz herzlich von Jana begrüßt wurde **Cerstin Hennig** vom Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

und unsere zahlreichen Gäste aus den anderen Landesverbänden

(aus Baden-Württemberg **Manfred Stahl** und **Ronny Georgi**  
vom Landesvorstand Mecklenburg-Vorpommern **Ute Olhöft**  
aus Niedersachsen der stellvertretende Vorsitzende **Rainer Blömer**  
aus Rheinland-Pfalz der Landesvorsitzende **Karl-Josef Leibig** seine Stellvertreterin **Annegret Lenz**  
und **Klaus Kroll**  
aus Sachsen die Landesvorsitzende **Dana Rostin**  
aus Sachsen-Anhalt die Landesvorsitzende **Edda Probst**, sowie **Gabriele Marniok** und **Heinz Werth**  
aus Schleswig-Holstein der Landesvorsitzende **Eckhard Beckmann**, die Schatzmeisterin **Angela Sus**  
und **Thomas Piel**)

Stellvertretend für alle Landesverbände überbrachte Karl-Josef Leibig die Grußworte mit einer wahrhaft gelungenen Power Point Präsentation. Welche bei allen Anwesenden sehr gut ankam.

*Hinweis - eingestellt auf der Homepage im internen Bereich*

Einen großen Beitrag zu unseren Veranstaltungen leisten die ausstellenden Firmen, welche wieder eine abwechslungsreiche Ausstellung boten.

**ANTICIMEX, APC, Berge, Bäume, BU HO PLAST, Clean 24, Coolco, Dr. Becher, Dr. Schnell, EBRO, ECOLAB, Hobart, Häcker Hygieneschulung, Jüngling, KOHLHAMMER, Labellord, Lumen, 3 M, ORANKA, Polzer Gastro, SETA, Schäfer-Schicker, TESTO und VAHINGER** Vielen Dank!

Der erste Vortrag mit dem Thema „ **Internethandel Pilotprojekt mit den Bundesländern und Umsetzung der amtlichen Kontrolle und Probenahme**“ wurde vorgetragen von **Cerstin Hennig** vom Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz.

In Ihrem Vortrag legte Cerstin Hennig die Grundlagen zur Umsetzung des Projektes dar. So wurde nach der „Internetnutzung“ an sich geschaut. In Deutschland sind ca. 75 % der Bevölkerung über 14 Jahre online und etwa 44 % der Bevölkerung nutzen das Internet zum Einkaufen.

Recherchiert wurden weiterhin die Fragen „Was wurde im Internet bestellt?“, „Wie häufig haben Sie im Jahr 2011 Lebensmittel online gekauft?“, „Welche Art von Lebensmittel haben Sie gekauft?“ und „Welche Dienstleister nehmen Sie in Anspruch?“.

Ziel ist es die Sicherheit beim Einkauf von Lebensmitteln im Internet soll vergleichbar sein mit dem konventionellen Handel. Die Taktik besteht aus stichpunktartigen Produktkontrollen, einer Registrierungspflicht im Internet, einer Siegelvergabe und einer einheitlichen Kontrollstrategie in der EU.

Dargelegt wurden bereits erfolgte Produktrecherchen nach über 20 Inhaltsstoffen. Fündig geworden ist man unter anderen in Apotheken Online-Shops. Rückmeldungen zeigen, dass die Angebote gelöscht wurden. Geklärt werden muss noch die Probenahme. Insbesondere die Bestellung ohne Offenlegung der behördlichen Identität.

Das große Ziel ist die dauerhafte Einrichtung der Zentralstelle für den Verbraucherschutz auch im Internethandel.

Zu einem aktuellen Thema „ **Bubble Tea – Zusammensetzung, Kenntlichmachung der Azofarbstoffe und Probenahme**“ referierte **Dr. Holger Pils** vom Landeslabor Berlin-Brandenburg Abteilung I Fachbereich I-3.2 Pflanzliche Lebensmittel.

Begleitend zu dem Thema konnten sich die Teilnehmer in der Ausstellung von der Firma Tea-One-GmbH Kostproben Bubble-Tea zubereiten lassen und diese probieren. Vielen Dank an Frau Trang von der Firma Tea-One-GmbH und Ihre Mitarbeiter!

Seit Mitte der 80-er Jahre ist Bubble Tea in Taiwan bekannt. Ein Trendgetränk wurde es in Asien, Australien und in Kalifornien in den 90-er Jahren, bevor es in Deutschland bekannt wurde und sich rasant verbreitete. Die Grundsubstanz bildet schwarzer oder grüner Tee, Milch oder Joghurt welcher aromatisiert wird mit Sirup mit Fruchtgeschmack (z.B. Erdbeere, Mango, Maracuja, Pfirsich). Ein weiterer Bestandteil sind die Poppings – mit süßer, stark aromatisierter Flüssigkeit gefüllte elastische Kügelchen (Litschi, Mango, Maracuja, Erdbeere), die beim Beißen im Mund zerplatzen. Dr. Holger Pils zeigte die positive Berichterstattung mittels der Werbung und die negative Berichterstattung bedingt durch Laboruntersuchungen bzw. Risikobewertung auf. Veranschaulicht wurde dies durch Artikel aus der Presse und dem Internet.

Ganz Praktisch wurde es mit den Ergebnissen aus den Laboruntersuchungen von loser Ware Bubble Tea. Erschreckend die hohen Gehalte von Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Problematisch bleibt auch die gesetzlich geforderte Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nach § 9 (6) Nr. 5 ZZuV bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten. Laboruntersuchungen von Fertigpackungen aus dem Großhandel verliefen hinsichtlich fehlender und fehlerhafter Kennzeichnungen nicht besser. Hier erläuterte er an praktischen Beispielen die Untersuchungsergebnisse für die Bubble Tea Grundstoffe.

In der Mittagspause war Zeit sich zu stärken, die Ausstellung zu besuchen oder einfach die Natur rund um das Hotel zu genießen.

Nach der Pause setzten wir unsere Veranstaltung mit der **Mitgliederversammlung und der Neuwahl des Vorstandes** fort.

Martin Müller appellierte an alle Anwesenden sich das Gutachten des Bundesrechnungshofes zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes- Schwerpunkt Lebensmittel (Engelsgutachten) intensiv durchzusehen, denn der Verfasser kommt zu den gleichen

Einschätzungen wie wir (Länder kommen Ihrer Aufsichtspflicht nicht nach; Ausstattung der Lebensmittelkontrolleure usw.).

Das Engelsingutachten gab den Anstoß die Lebensmittelkontrolleurs-Verordnung zu ändern. Im gleichen Zuge wurde der Entwurf für den Beruf des Lebensmittelprobenehmers auf den Weg gebracht. Beide Entwürfe entfachten rege Diskussionen.

*Hinweis! Entwürfe und Gutachten sind auf der Homepage im Internen Bereich einsehbar!*

Daran anschließend legte Jana allen Anwesenden Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum 2011 – 2012 dar.

Der aktuelle Mitgliederstand ist: 116

Für den verstorbenen Guido Richter legten wir eine Schweigeminute ein.

Begrüßt wurden die sieben neuen Mitglieder, welche teilweise persönlich anwesend waren.

Im Weiteren berichtete Jana über die erfolgten Vorstandssitzungen, wahrgenommenen Termine, besuchte Veranstaltungen, Zuarbeiten für aktuell anliegende Themen (Entwurf

Lebensmittelkontrolleurs- Verordnung sowie die Änderung der Berliner Laufbahn-VO), Klärung

Anmeldung Finanzamt, durchgeführte Fortbildungsveranstaltungen und die Mitwirkung an der

Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure an der Verwaltungsakademie Berlin.

Nicht mehr verschickt werden die Newsletter des Bundesverbandes. Dieser kann jetzt direkt beim Bundesverband abonniert werden.

Gunhild Naundorf unsere Kassierererin verlas Ihren **Kassenbericht** und gab einen Einblick in die finanzielle Situation unseres Verbandes. Seitens der Mitglieder gab es keine Anfragen.

Die **Kassenprüfung** erfolgte durch Leana Schlüter und Annette Schenke, welche auch den Bericht der Kassenprüfung verlas.

#### **Neuwahl des Vorstandes**

Die Wahlkommission bestand aus Dana Rostin, Klaus Blömer und Karl-Josef Leibig. Nicht mehr zur Wahl stellte sich Rita Ehmig. Die Wahl ergab folgendes Ergebnis:

<b>Vorsitzende</b>	Jana Weiser
<b>Stellvertreter</b>	Bernd-Dieter Sternberg
<b>Stellvertreter</b>	Mathias Rothe
<b>Kassierer</b>	Gunhild Naundorf
<b>Schriftführer</b>	Diana Born
<b>Kassenprüfer</b>	Petra Wahl
	Falco Stamer

Eingereicht wurden zwei Anträge:

1. Satzungsänderung, auf Grund von sich eingeschlichenen Fehlern – wurde angenommen
2. die Bildung / Gründung einer Seniorengruppe – der Antrag wurde zurückgezogen.

Unseren nächsten Verbandstag möchten wir im Landkreis Ostprignitz Ruppin (voraussichtlich am 31. Mai/ 01. Juni 2013) durchführen. Vorschläge von den Kollegen vor Ort nimmt der Vorstand dankend entgegen!

Nach einer kurzen Pause ging es weiter im Programm, denn wir hatten ja unser 20-jähriges Jubiläum zu feiern.

Bernd Sternberg hatte die Idee, alle Anwesenden auf einer markierten Zwanzig vor dem Hotel Aufstellung nehmen zu lassen und Gunhild hielt das ganze vom Hoteldach aus fotografisch fest.

Am Bootsanleger direkt am Hotel erwartete uns die „Belvedere“ zu einer Schifffahrt nach Potsdam und zurück.

Zur Begrüßung gab es ein Glas Sekt oder Orangensaft. Nachdem jeder seinen Platz gefunden hatte legten wir ab und Jana begrüßte alle Gäste und Anwesenden.

Weitere Gäste:

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Berlin, Staatssekretärin **Sabine Toepfer-Kataw**  
Abteilungsleiter Verbraucherschutz vom Ministerium Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz  
**Bernhard Remde**

Landesverband der Lebensmittelchemiker/ -innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg,  
Vorsitzender **Prof. Dr. Wolf-Rüdiger Stenzel**  
Landeslabor Berlin-Brandenburg, Direktor **Prof. Dr. Roland Körber**  
Verwaltungsakademie Berlin **Kerstin Backasch**  
Christian Rutt – ehemaliger Vorsitzender

Jana hielt anlässlich unseres 20 jährigen Verbandsjubiläums Ihre Festrede und schweifte durch die Vereinsgeschichte mit wichtigen Eckdaten. Die anwesenden Gäste überbrachten Grußworte und Glückwünsche.

Eine Überraschung gab es noch für Jana und Gunhild, denn beide sind seit 10 Jahren im Vorstand und haben sich für die geleistete Arbeit ein großes Dankeschön verdient! Bernd übermittelte im Namen des restlichen Vorstandes mit gut gewählten Worten die Glückwünsche und überreichte die Geschenke.

Im Anschluss nahm Jana die Glückwünsche der anwesenden Landesverbände und die vielen Geschenke entgegen.

Bei Kaffee und Kuchen und herrlichem Wetter genossen wir die Fahrt an Potsdam vorbei.

Im Anschluss bestand noch einmal die Möglichkeit die Ausstellung zu besuchen. Zeit blieb auch noch ein wenig die wunderschöne Umgebung zu genießen, bevor es hieß sich für den Abend herzurichten. Das Buffet bot für jeden Geschmack etwas und im Anschluss konnte der Bewegungsmangel vom Tag beim Tanzen bis in die Nacht ausgeglichen werden.

Am Samstag den 09. Juni pünktlich um 9:00 Uhr ging es im Programm weiter. Der erste Vortrag zum Thema Tauchreinigungssysteme – Schnellreinigung ohne Kraftaufwand bestritt **Josef Ledermann** von der **Firma Clean 24**. Josef Ledermann Begründer der Firma Clean 24 erläuterte uns die Geschichte und Entwicklung der Firma, welche aus Südafrika kommt. Mit Temperatur und Seifenlauge werden auf den Arbeitsgerätschaften, Küchengeräten, Abzugshaubenfiltern anhaftende Keime, Bakterien, Fett-, Eiweiß- und Stärkerückstände entfernt. Die Lauge im Tauchbecken wird auf + 85°C erwärmt und löst ohne mechanische Arbeit die anhaftenden Schmutzpartikel. Ein Laugenansatz ist 4 Wochen nutzbar und wird dann ausgetauscht, wobei die am Boden des Behälters befindlichen Feststoffe in der Restmülltonne entsorgt werden können.

Bei Interesse an dem Produkt wird von Clean 24 vor Ort eine Analyse gemacht und ein Angebot unterbreitet.

Auf der Internorga in Hamburg, in der dort aufgebauten Küche zur Versorgung, konnten wir uns ein Gerät nach Küchenschluss in Aktion ansehen. Eine gute Alternative zu scharfen Reinigern und langem Schrubben.

Mehr unter [www.deep-clean24.de](http://www.deep-clean24.de)!

Der nächste Vortrag „**Erfolgreiche Betriebskontrollen durch multikulturelle Kompetenz???**“

Überlegungen von **Dr. Christine Walter** amtliche Tierärztin am Berliner Großmarkt assoziierte sicher jedem Bilder aus seinem Berufsalltag in den Kopf. Immer lächelnde Asiaten welche mich nicht verstehen, türkische Mitarbeiter die mich nicht verstehen wollen bzw. „Das muss Putzfrau machen!“ und so kann man das sicher weiterführen. Hier gab es ein paar nützliche Tipps, Anregungen und Umdenkanstöße für die tägliche Arbeit.

Allein in Berlin sind Menschen aus 125 Staaten gemeldet, welche 26 % der Bevölkerung ausmachen. Eine Gewerbeanmeldung erfolgt ohne Kenntnis der Rechtslage. *(Hier sind wir wieder bei der grundlegenden Frage Warum? Kann jeder ohne jegliche Kenntnis ein Gewerbe bzw. eine Gagev = vorübergehende Gaststättenerlaubnis beantragen und wird auf die Bevölkerung losgelassen? Muss nicht auch hier der Ansatz sein, eine Sperre einzubauen?)*

Die Fragestellung	„Hat der Verantwortliche Nicht gewollt Nicht gedurft Nicht gekonnt???“	- Es stehen Menschen dahinter!  - Strohmännchen - Wissen fehlt
-------------------	---	---

wurde so von Dr. Christine Walter in einen anderen Denkansatz geführt.

„Wenn wir die Menschen nicht erreichen, erreichen wir gar nichts!“

Also – eine einfache Sprache: kurze Sätze, einfache Worte, Beschreibungen aus dem Alltag, langsam reden, lesbar schreiben, Symbole!

**Wolfgang Hesse** von der **Firma HOBART** stellte uns am Anfang seines Vortrages das Unternehmen vor. Bei einer Spülmaschine sind die Aspekte Mechanik, Chemie, Zeit, Temperatur, Wasser und Personal wichtige Faktoren. Im Weiteren stellte er Mängel in der Bewirtschaftung – „Die Spülmaschine ist kein Futtereimer! Vorspülen!“ und Pflege von Spülmaschinen dar. Leider haben wir in der Praxis oft Geräte mit dicken Ablagerungen und Rotschleim. Bei der Auswahl eines Gerätes ist eine einfache Reinigung, so wie runde Kanten und Ecken, geringe bis keine Schmutzkanten und ein selbstabpumpendes System wichtig.

„**Rückverfolgbarkeit**“ war das nächste Thema von **Dr. Christine Walter**. Die gesetzliche Grundlage Artikel 18 VO(EG) 178/2002 wurde dargelegt und an praktischen Beispielen erläutert. Der rechtliche Rahmen zur Beibringung der Informationen sowie der Ahndung wurden mitgeteilt.

„**Wegfrieren**“ ein gut gewählter Begriff für die gängige Praxis – mal schnell Einfrieren! **Dr. Christine Walter** hatte auch zu diesem Thema für uns die rechtlichen Grundlagen, sowie ein Beispiel aus dem Berliner Großmarkt wie es gehen kann.

„**Döner???**“ ein Thema was sicher immer aktuell ist, zumal der Begriff an sich immer wieder diskutiert wird. **Dr. Christine Walter** begann mit den Begriffen: Döner = sich drehend Kebap = am Spieß. Yaprak = Fleischscheiben, Sish Kebap = Hackfleisch, Chicken Kebap, Drehspieß (nicht nach den Leitsätzen). Über die Berliner Verkehrsauffassung und Leitsatzänderung ging es in den praktischen Teil mit Etikettenbeispielen und Fotos aus dem Großmarkt.

Wichtig, für die Rückverfolgbarkeit ist die Deklaration des aufgesteckten Döners / Drehspieß aufzubewahren. Hinsichtlich der richtigen Kennzeichnung des angebotenen Produktes ist es günstig das Etikett auszuhängen bzw. einige Hersteller haben bereits Aushänge für Ihre Kunden vor Ort. **Dr. Christine Walter** nahm dies als Anregung für die bei ihr ansässigen Hersteller mit.

Immer wieder problematisch ist das Thema Entsorgung der Dönerrestspieße vom Vortag. Ist es noch ein Lebensmittel oder K 3 – Material?

Besprochen wurden auch die Themen Autobahnkontrolle Döner lau kalt, Beanstandungsgründe, Begleitpapiere, Wegfrieren erlaubt? und die Entsorgung mit den rechtlichen Grundlagen.

Hinweis! Alle Vorträge unserer Veranstaltung findet Ihr auf unserer Homepage [www.lmk-berlin-brandenburg.de](http://www.lmk-berlin-brandenburg.de) im internen Bereich.

Ganz herzlich bedanken möchten wir uns bei allen Referenten für die interessanten und praxisnahen Vorträge, sowie die bereitgestellten Unterlagen.

Diana Born