

Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 12. und 13. September 2014 in Liebenwalde

Abseits der Stadt Liebenwalde mitten im Grünen gelegen und von Wasser umrahmt lag unser Hotel "Preußischer Hof".

Für Naturliebhaber ein Ort mit den besten Voraussetzungen. Bieten doch zahlreiche Seen, Flüsse und Kanäle ideale Bedingungen für Bootsfahrer. Unmittelbar neben dem Hotel verläuft der Fernradweg Berlin-Kopenhagen. Der Landkreis Oberhavel ist einer der stärksten Wirtschaftsregionen in Ostdeutschland. Mit einer gut ausgebauten Infrastruktur und dem zunehmenden Tourismus ist er ein attraktiver Wohnraum für alle die die Nähe zu Berlin schätzen.

Grußworte

Leider nicht anwesend, wegen anderweitiger Termine, waren die Staatssekretärin Sabine Töpfer-Kataw aus der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz und die Staatssekretärin Almuth Hartwig-Tiedt vom Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg.

Dr. Heike Richter, Abteilungsleiterin für Verbraucherschutz im Brandenburger Ministerium, überbrachte uns Ihre Grußworte. Mit dem Ruhestand von Bernhard Remde nimmt Sie dessen Aufgaben im Grundsatzreferat Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit wahr. Sie stellte in Ihrer Rede die Wichtigkeit der Lebensmittelüberwachung heraus, aber auch die Schwierigkeiten. Durch die Konzentration in der Wirtschaft, den globalen Handelsströmen und dem Internethandel wird eine Anpassung der Kontrolltätigkeiten in den Ämtern notwendig. Im Ministerium wurden 2 Stellen für ein interdisziplinäres Kontrollteam zur Unterstützung der Kreisverwaltungen geschaffen.

Wichtig und erforderlich ist eine fachliche Qualifikation und ständige kontinuierliche Fortbildung der Lebensmittelkontrolleure.

Aus dem **Landkreis Oberhavel** folgten keine Grußworte, da der Landrat und auch kein Vertreter Zeit für uns finden konnte.

Der Bundesvorstand wurde vertreten von **Manfred Woller**, stellvertretender Vorsitzender, und Angela Sus, Schriftführerin. Manfred Woller stellte den neuen Bundesvorstand vor und übermittelte die Grüße von der Bundesvorsitzenden Anja Tittes.

Durch die Neuwahl erfolgte auch eine Verteilung der Aufgaben auf alle Mitglieder des Vorstandes.

Geplant ist der Umzug der Geschäftsstelle des BVLK nach Sachsen.

Zur Arbeit des Bundesvorstandes teilte er mit:

- Eine gebührenpflichtige Erstkontrolle wird durch den BVLK abgelehnt und er verwies zur Thematik auf die Homepage des BVLK.
- Zur Allergenkennzeichnung führte er aus, dass diese so im Gesetz steht. Der Vollzugshinweis in Form der Durchführungsverordnung ist im Dezember 2014 oder Anfang 2015 zu erwarten. Der BVLK ist für eine Kladdenlösung.
- Es gibt deutschlandweit keine Übersicht über die Probenahme. (z.B. Proben in Discountern) Jedes Bundesland agiert eigenständig. Eine Optimierung ist hier erforderlich und notwendig.
- Im Engelsgutachten wurde eine bessere Ausbildung angesprochen. Abgelehnt wurde die LKonV nicht in fachlicher Hinsicht - Die Kosten sind zu hoch!
- Den Berufsstand nach vorne bringen und Anforderungen festlegen. Hierzu ist es vorgesehen den Bundestag und das EU-Parlament anzusprechen.

Manfred Woller stellte heraus, dass der BVLK von uns den Mitgliedern getragen wird. Er ist für uns da und benötigt auch die Unterstützung von uns um den neuen Weg zu gehen.

"Wir können die Welt nicht verändern."

Cerstin Hennig, neue Vorsitzende des Landesverbandes der Lebensmittelchemiker/ -innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg stellte heraus, dass beide Verbände die gleichen Probleme haben. Eine Intensivierung der Zusammenarbeit der Verbände und die gemeinsame Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen ist zielführend.

Kerstin Backasch von der Verwaltungsakademie Berlin übermittelte herzliche Grüße vom Direktor Wolfgang Schyrocki. Der neue Standort der Akademie in Berlin, Turmstraße 86 liegt jetzt zentraler. Geplant ist ein Verbund der Akademien mit einheitlichen Lehrplänen und Aufgabenkatalogen die durch jeden Absolventen erfüllt werden müssen. Sie bat um eine rechtzeitige Bedarfsmeldung für Ausbildungsplätze!

Ein Dank ging an die Unterstützung bei der Ausbildung der neuen Lebensmittelkontrolleure durch Lebensmittelkontrolleure, welche als Dozenten tätig sind und Ihr Wissen weitergeben.

Herzlich begrüßt wurden

Dr. Christine Walter amtliche Tierärztin aus dem Bezirksamt Mitte von Berlin
und unsere Gäste aus den anderen Bundesländern welche unserer Einladung gefolgt sind

- aus dem Landesverband Baden-Württemberg **Manfred Stahl**
- aus Bayern den Landesvorsitzenden **Michael Förtsch**
- aus dem Landesvorstand Mecklenburg-Vorpommern **Ute Olhöft**
- aus Nordrhein-Westfalen den neuen Landesvorsitzenden **Hans-Peter Riedmiller**
- aus dem Vorstand des Landesverbandes Sachsen die Vorsitzende **Dana Rostin**
- aus Schleswig-Holstein den Vorsitzenden des Landesverbandes **Eckhard Beckmann**
- aus Thüringen vom neuen Vorstand die Schriftführerin **Daniela Opitz**

Ohne, geht es nicht und daher an dieser Stelle ein großes Danke schön an alle Firmen, welche uns jährlich unterstützen und unsere Veranstaltung mit Fachkompetenz und einem vielfältigen Angebot für die tägliche Arbeit unterstützen!

APC, Brother, BUHOPLAST, Clean 24, Dr. Becher, EBRO, Ecolab, Glass Guard, Häcker Hygieneschulung, Jüngling, Kohlhammer, Kulba Bauchemie, Ohlro, Oranka, Renosan, Testo, Vaihinger-Sanomat, Vikan und Witty

Nach einer kleinen Kaffeepause und einem ersten Besuch der Ausstellung begannen wir mit dem Fortbildungsteil.

Lebensmittelinformationsverordnung im Überblick

DLC Volker Charne vom Landesamt für Verbraucherschutz in Sachsen-Anhalt stellte die VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 (ABl. L 304/18) **betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel** und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und **zur Aufhebung** der Richtlinie 87 / 250 / EWG der Kommission, der Richtlinie **90/496/EWG des Rates**, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der **Richtlinie 2000/13/EG** des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission vor.

"Die LMIV hat es in sich!"

Im Januar 2008 kam der erste Vorschlag der Kommission zur Thematik. Im Oktober 2011 wurde die VO (EU) Nr. 1169/2011 beschlossen und trat im November 2011 mit der Veröffentlichung in Kraft. Ab dem 13. Dezember 2014 ist der Geltungsbeginn, ausgenommen der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung und der Kennzeichnung der Tierart. Leider fehlen noch die nationalen Durchführungsbestimmungen.

Nach einem Überblick zu den Zielen, dem Verbraucherleitbild, Lauterkeit der Informationspraxis, der Verantwortlichkeit und der Struktur der Verordnung (Kapitel I bis VI) wurden die Details herausgestellt. In den Artikeln der Verordnung 1169/2011 wurden Regelungen zur einheitlichen Durchführung der VO erlassen.

z.B. - Vorschriften zur Lesbarkeit (Art. 13 Abs.4)
- Ursprungsland/Herkunftsart (Art. 26 Abs.8)
- die Gebrauchsanweisung (Art. 27 Abs.2).

Einige Vorschriften sind in die Verantwortung der Mitgliedsstaaten verwiesen worden.

z.B. - die Festlegung einer verbindlichen Sprache (Art. 15 Abs.2)
- die Kennzeichnung von Allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln (Art. 44)
- Referenzmengen der Nährwertkennzeichnung für spezifische Bevölkerungsgruppen (Art. 43)
- Zutatenverzeichnis für Getränke mit > 1,2 vol. % Alkohol, also z.B. Bier (Art. 42, befristet)

In der Diskussion ist ein Entwurf (Juli 2014) der Verordnung zur nationalen Durchführung der LMIV mit den Festlegungen zu:

- als verbindliche Sprache der Kennzeichnung wird Deutsch festgelegt
- Kennzeichnung von im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackter Lebensmittel
- Kennzeichnung von Allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln kann an der erfolgen oder ...
 - in schriftlicher oder elektronischer Form ('Kladdenlösung'), wenn darauf hingewiesen wird und diese leicht zugänglich ist
 - unter bestimmten Bedingungen (geänd. Rezeptur, handwerkli. Herstellung, Abgabe spätestens am Tag nach der Herstellung, Dokumentation) auch mündlich durch das Personal

Hingewiesen wurde auf das Dokument Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Im Weiteren wurden an Beispielen die Pflichtangaben gemäß Art. 9 und 10, das Einfrierdatum gemäß Art. 10 - Anhang III Nr.6, die Art und Weise der Angaben gemäß Art. 13 einschl. Schriftgröße, die Bezeichnungen für aufgetautes Fleisch, Imitate, Fremdwasser, "Klebefleisch", Nanomaterial gemäß Art. 2 / Art.18, Allergen Kennzeichnung gemäß Art. 21, Füllmenge gemäß Art. 23, Definitionen zur Herkunftsangabe gemäß Art.

2/ Art. 26, Nährwertdeklaration gemäß Art. 30, Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung gemäß Art. 16 und der Ermittlung der Nährwerte gemäß Art. 31 und Neuerungen in der VO erläutert. Von den verpflichtenden Informationen (mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeits- bzw. des Verbrauchsdatums) nicht ausgenommen ist der Fernabsatz gemäß Art. 14. Diese Angaben müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrages verfügbar sein.

Eingerichtet wurde im Juni 2013 zur Kontrolle des Internethandels durch die Bundesländer die gemeinsame Projektzentralstelle "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse" (G@ZIELT).

G@ZIELT soll Informationen zu Online-Anbietern an die zuständigen Behörden weiterleiten, um Probenahmen vor Ort zu ermöglichen. Sollte dies nicht möglich sein können über G@ZIELT Testkäufe getätigt werden. Für 2015 ist unter anderem der Schwerpunkt "Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben gemäß Artikel 14 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011" geplant.

Ansprechpartner für Brandenburg ist Cerstin Hennig vom MUGV.

"Die LMIV wird uns alle noch intensiv beschäftigen."

Bei der sich anschließenden Mittagspause bestand die Gelegenheit zu Gesprächen, die Ausstellung zu besuchen oder einen kleinen Spaziergang zu unternehmen.

Innovative Schädlingsbekämpfung - rechtskonform und sicher

Rudi Weikert von der Firma APC-AG stellte uns zu Beginn seines Vortrages das Unternehmen kurz vor. Die Gründung erfolgte 1995 und seit 2001 ist das Unternehmen eine Aktiengesellschaft und bis heute inhabergeführt. APC = Allround Pest Control und steht für eine ganzheitliche Schädlingsprävention und -bekämpfung. APC arbeitet mit 150 Mitarbeitern und 90.000 Behandlungen pro Jahr, vorwiegend im Lebensmittelbereich branchenübergreifend und bundesweit.

Dargelegt wurden ausgewählte Schädlinge (z.B. Hausmaus, Schabe) im Lebensmittelbereich, mit Ihrer Biologie, Lebensweise und den Schadwirkungen.

Vorgestellt wurden Beispiele zur Präventiven Schädlingsbekämpfung anhand verschiedener Systeme.

Die Aufstellung eines effektives Schädlingsmanagement erfolgt durch:

1. Inspektion und Analyse vor Ort
2. Systemeinrichtung
3. Turnusmäßiger Service
4. Dokumentation

Im Bereich der biologischen Schädlingsbekämpfung ist eine insektizid freie Lösung zur Prävention und Bekämpfung von Schädlingen durch die Lagererzwespe bei z.B. Kornkäfer, Brotkäfer, Tabakkäfer, Lebensmittelmotten, Kugelkäfer oder Messingkäfer möglich. Weiterhin ist eine thermische Bekämpfung von Schädlingen wirksam gegen alle Stadien der Schädlinge von Ei über Larve, Puppe und Imago. Während der Aufheizphase wird die Raumluft schrittweise erwärmt. In der Einwirkphase bei Temperaturen von + 50°C bis + 60°C kommt es zur Abtötung aller Insekten und Eiablagen. Anschließend erfolgt die Abkühlphase. Eine thermische Behandlung erfolgt über einen Zeitraum zwischen 24 und 72 Stunden und ist für Lebensmittelbetriebe eine gute Alternative zur chemischen Bekämpfung und ist einsetzbar bei einem Befall mit Lebensmittelmotten, Reismehlkäfer oder Getreideplattkäfer.

Zur Thematik Rechtsgrundlage in der Nagetierbekämpfung wurden die aktuellen Rechtsgrundlagen, hier Verordnung (EU Nr. 528/2012) über die Bereitstellung auf dem Markt und die Verwendung von Biozidprodukten und die "Biozid-Verordnung" in Kraft ab den 01.09.2013 vorgestellt. Daraus ergibt sich, dass der Einsatz von Antikoagulanzen gegen Schadnager zur Vorbeugung oder Monitoring als "befallsunabhängige Dauerbeköderung" verboten ist. Ein Einsatz ist bei nachgewiesenem und dokumentierten Befall der Köderstationen für die Dauer von max. 1 Monat, einer Kontrolle nach dem 5. Tag, später wöchentlich und mit Warnhinweisen erlaubt.

Seit 8/2014 gilt für Rodentizide mit Antikoagulanzen der 2. Generation eine Ausnahmeregelung zum Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung durch sachkundige Verwender (Schädlingsbekämpfer) z.B. für Betriebe, die Lebensmittel oder Futtermittel herstellen, verarbeiten, vertreiben oder lagern. Dargelegt wurden die Voraussetzungen zur Ausnahmeregelung, die z.B. die Verwendung zugriffsgeschützter Köderboxen, Objektbezogene Gefahrenanalyse, Kontrollintervalle ohne festgestellten Befall: 1-4 Wochen festlegt. Konsequenzen

- Monitoring ist nicht mehr gleich Bekämpfung!
- Bedeutung von Prävention, Hygiene, Früherkennung und baulicher Absicherung nimmt nochmals zu!
- Dokumentation übernimmt "Beweisfunktion" für notwendige Bekämpfung
- Comeback von Lebensfallen und Schlagfallen
- Notwendigkeit: kurze Kontroll-Intervalle und "geschulter Blick" des Schädlingsbekämpfers

Mehrwert von interdisziplinären Kontrollen aus Sicht der Lebensmittelüberwachung/ Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

Manfred Woller vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit informierte uns über den Aufbau und die Erfahrungen mit dem interdisziplinären Kontrollteam in Bayern.

Einstieg in das Thema waren Presseinfos aus der Verbraucherschutzministerkonferenz in welcher herausgestellt wurde, wie wichtig eine Spezialisierung der Lebensmittelüberwachung ist und das neben dem Lebensmittelkontrolleur interdisziplinäre und überregionale Kontrollteams immer wichtiger werden. Momentan gibt es nur wenige dieser Einsatzgruppen in den Bundesländern. Ziel ist es, in großen und komplexen Unternehmen Lebensmittelkontrollen effektiv und tiefgreifend vorzunehmen.

Ein Protokollauszug aus einer Sitzung des Landtages in Brandenburg 2014 nimmt Bezug auf dieses Thema und die Fragestellung, wann in Brandenburg Kontrollteams zum Einsatz kommen werden. (→ Grußworte Dr. Heike Richter vom MUGV)

Beleuchtet wurde der **rechtliche Hintergrund** in Auszügen zur Aufstellung und der Arbeit interdisziplinärer Kontrollteams.

- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz vom 29. April 2004 (EU ABl. Nr. L 165, S. 1)

Artikel 6 Kontrollpersonal

Die zuständige Behörde stellt sicher, dass das gesamte Kontrollpersonal:

c) zu einer multidisziplinären Zusammenarbeit befähigt ist.

- AVV Rahmen-Überwachung - AVV RÜb vom 3. Juni 2008

§ 7 AVV RÜb - Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben

2. interdisziplinäre Kontrollteams zu bilden, sofern es der Kontrollzweck, insbesondere die amtliche Kontrolle der Anwendung der von den Betrieben einzurichtenden Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, gebietet,

- sogenanntes Engels-Gutachten

0.7 Neuausrichtung der regulären Lebensmittelüberwachung

... Derartige Spezialeinheiten stellen das notwendige komplexe Fachwissen für die Untersuchungstätigkeit sicher. Sie eröffnen zugleich die Möglichkeit, zwischen ortsverschiedenen Unternehmen derselben Branche zu vergleichen.

Die neuen herausgehobenen Kontrolleinheiten sollten vor allem

die für einen überregionalen Markt produzierenden Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen sowie die Zentralen und Kopfsysteme überregional tätiger Handels- und Discountketten für Lebensmittel sowie systemgastronomischer Einrichtungen (z.B. Fastfood-Ketten sowie bundesweit agierender Unternehmen der Handels- Verkehrs- und Messegastroonomie) ...

Praxis

Die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit (SE) ist dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) zugeordnet. Seit 8 Jahren besteht die Spezialeinheit in Bayern. Leiter des Teams ist Manfred Woller, Lebensmittelüberwachungsbeamter. Weitere Mitglieder sind Amtstierärzte, Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologe, Lebensmittelüberwachungsbeamte und ein Dipl.-Ing. (FH) Ernährung und Versorgungsmangement.

Anfänglich bestand gegenüber der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit Skepsis. → Superkontrolle

Die Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe erfolgt risikobezogen. Betriebe mit einer hohen Risikobewertung / Großbetriebe aber auch Problembetriebe und Sonderkontrollen erfolgen durch die SE. Betriebe sind heute hoch technologisiert und umfassende Kontrollen einschl. der Dokumentation sind schwierig.

Per Zufallsauswahl wird aus diesem "Topf" der Betrieb ausgewählt. Ein Überprüfungsstermin wird mit dem für den Betrieb zuständigen Amt / Lebensmittelkontrolleur vereinbart. Innerhalb der SE wird abgestimmt wie viele Mitarbeiter der SE an der Überprüfung teilnehmen.

Während der Überprüfung teilt sich die SE auf, hinsichtlich der räumlichen und dokumentarischen Überprüfung, welches gleichzeitig erfolgt. Eine ständige Kommunikation der SE während der Kontrolle (z.B. Produktion-Schädlinge, Lager- Retouren) ist gewährleistet, um vorgefundene Sachverhalte anhand der Dokumentation zu überprüfen.

Abgeschlossen wird die Kontrolle mit einer fachlichen Stellungnahme einschl. Bildermappe (nach Erfordernis) mit den Ergebnissen ohne Mängel, gravierende Mängel oder Wiedervorlage.

Die Vollzugsaufgaben liegen bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde. Die SE sieht sich als fachliche Unterstützung.

Durch die SE werden im Jahr 350 Kontrollen durchgeführt. Aus einem Pool von 90 Personen werden die SE nach Erfordernis zusammengestellt und erweitert. In Oberschleisheim bestehen 2 SE und in Erlangen eine SE.

Vorortkontrollen erfolgen mit 15 Personen. Die Teams sind durch die unterschiedlichen Berufsgruppen breiter aufgestellt, mit Stärken und Schwächen, nicht besser und nicht schlechter.
Weitere Aufgaben der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit (SE) ist das Schnellwarnsystem in Bayern und die Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure.
In der Anfangszeit gab es viele Stolpersteine und die Skepsis der Kollegen zur "Superkontrolle" zu überwinden. Jetzt, erfolgt eine Anforderung der SE durch die Kollegen bei Problemen!

Nach einer kleinen Pause und der letztmaligen Möglichkeit die Ausstellung zu besuchen eröffnete Mathias Rothe die **Mitgliederversammlung** mit der Begrüßung aller Anwesenden.

Nach der Feststellung der ordentlichen Ladung legte Jana Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum vom Juni 2013 bis September 2014 dar.

Der aktuelle Mitgliederstand im Mai 2013: 123 Mitglieder

Neben 3 Austritten durch Ruhestand und Wegzug konnten wir 7 Neumitglieder begrüßen, welche teilweise auch anwesend waren.

Jana erinnerte an den Verbandstag 2013 in Rheinsberg und bedankte sich bei den Kolleginnen aus dem Landkreis Ostprignitz-Ruppin für die Unterstützung bei der Organisation sowie bei den Referenten und Firmen. Im Weiteren berichtete Jana über die erfolgten Vorstandssitzungen, die durch den Vorstand wahrgenommenen zahlreichen Termine und stellte den neuen Bundesvorstand vor.

Im Berichtszeitraum fanden 4 Fortbildungsveranstaltungen statt. Hier ging Ihr Dankeschön an die AG Fortbildung und den Vorstand für die Organisation.

An dieser Stelle der Aufruf an alle: Teilt uns Themenwünsche und interessante Betriebe mit!

Jana erläuterte, warum wir unsere Homepage "einfach" und "übersichtlich" halten und stellte den Inhalt dar. In diesem Zusammenhang teilte Sie den Anwesenden das Passwort für den "Internen Bereich" mit.

Erläuterung!

Auch wir hatten mit unserer Homepage bereits Probleme hinsichtlich Abmahnungen. Schlimmer getroffen hat es die Kollegen aus Sachsen die von Hackerangriffen betroffen waren. Mit weitreichenden Problemen!

Daher, haben wir uns für übersichtlich, einfach und informativ entschieden!

Den Internen Bereich (unter der Rubrik Aktuelles ganz unten) habe ich, nachdem der Inhalt zunahm, strukturiert (Vorträge, Bildergalerie, Archiv). So ist eine bessere Übersichtlichkeit gegeben. Alle Vorträge der Veranstaltung findet Ihr im Internen Bereich unter der Rubrik Vorträge.

Weiterhin gab Sie Informationen zur Homepage des Bundesvorstandes und den Hinweis den Newsletter des BVLK zu abonnieren. Auf der Homepage des BVLK gibt es auch einen "Internen Bereich" welcher mit Passwörtern gesichert ist.

Neu aufgeteilt wurde die Arbeit zur Erstellung unserer Fachzeitschrift Der Lebensmittelkontrolleur. Sie rief dazu auf Fachartikel einzusenden.

Aufgaben und Ziele unseres Landesverbandes sieht Sie, in der Entwicklung der Lebensmittelkontrollpersonen-Verordnung(en) sowie anderer Verordnungen im Lebensmittelrecht weiterhin zu verfolgen und zu lenken, interessante Fortbildungen zu organisieren und neue Mitglieder zu gewinnen, denn Gemeinschaft macht stark! Gunhild Naundorf unsere Kassiererin verlas Ihren Kassenbericht und legte alle Einnahmen und Ausgaben dar. Die Kassenprüfung erfolgte durch Petra Wahl und Falco Stamer, welche keine Beanstandung ergab.

Einer Entlastung des Vorstandes stand somit nichts entgegen.

In diesem Jahr stand die Wahl des Vorstandes und der Kassenprüfer an. Nach 12 Jahren als Kassiererin stellte sich Gunhild Naundorf nicht mehr zur Wahl und wurde mit einer etwas anderen Geldkarte "zur Entwöhnung" verabschiedet. Vielen Dank für die geleistete Arbeit!

Nicht mehr zur Wahl stellten sich die beiden Kassenprüfer Petra Wahl und Falco Stamer. Vielen Dank!

An dieser Stelle von mir vielen Dank für die "Überraschung" - 10 Jahre Schriftführer!

Den folgenden Tagespunkt, die Wahl des Vorstandes und der Kassenprüfer, absolvierten wir mit Hilfe unserer Gäste Michael Förtsch, Dana Rostin und Eckhard Beckmann, welche den Wahlvorstand bildeten, ordnungsgemäß.

Ergebnis der Wahl:

Vorsitzende	Jana Weiser
Stellvertreter	Bernd Sternberg
Stellvertreter	Mathias Rothe
Kassierer	André Höfer
Schriftführer	Diana Born
Kassenprüfer	Kai Menzel
Kassenprüfer	Frank Glück

Mit der Einladung zur Mitgliederversammlung wurde ein Antrag durch den Vorstand eingereicht. Inhaltlich ging es um die Erhöhung der Aufwandsentschädigung für die Vorstandsmitglieder. In der Begründung wurden Kosten genannt, welche nicht per Rechnung oder Quittung abgerechnet werden können. Beispielhaft genannt Flatrate für Festnetz, Mobiltelefon und Internet, Stromkosten, Nutzung privater Geräte (Drucker, Laptop usw.)

Der Antrag wurde von den anwesenden Mitgliedern angenommen.

Im Tagesordnungspunkt Verschiedenes legte Mathias kurz eine Auswertung der durch den Bundesvorstand erfolgten Umfrage unter den Lebensmittelkontrolleuren für Brandenburg und Berlin dar.

Bereits ausgebucht ist die Fortbildungsveranstaltung des BVLK in Marienheide am 09. - 11.12.2014.

Für den nächsten Verbandstag im Juni 2015 wären die Landkreise Havelland, Teltow-Fläming, Märkisch-Oderland oder die Stadt Brandenburg in der Wahl.

Gerne nimmt der Vorstand Vorschläge für Hotels und Betriebe entgegen!

Termin! Internationale Arbeitstagung in Berlin am 31. August / 02. September 2015. Bitte vormerken!

An dieser Stelle ein großes Dankeschön an die Kollegen des Landkreises Oberhavel für die Unterstützung bei der Organisation der Veranstaltung und der Besichtigung in der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.

Nach einem Tag mit vielen Informationen, Eindrücken, Konzentration, Gesprächen und langem Sitzen trafen wir uns um 19:30 Uhr zum gemeinsamen Abendessen.

Am Samstag, den 13.09.2014 stand die **Besichtigung der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V. (MLUA)** in Oranienburg auf der Tagesordnung.

Durch den Direktor Michael Behr erfolgte die Begrüßung und eine kurze Vorstellung des MLUA.

Seit 1923 existiert die Lehr- und Untersuchungsanstalt. Jährlich werden ca. 80 000 Proben untersucht und beurteilt.

41 Mitarbeiter sind im MLUA beschäftigt.

Durch das MLUA angeboten werden analytische QS-Prüfungen unter Anwendung normierter und validierter Methoden mit dem Einsatz modernster Technik. Es erfolgen mikrobiologische / hygienische Untersuchungen (z.B. Nachweis und Identifizierung von Krankheitserregern, Verderbniserregern, Nutzmikroorganismen, Hygienekontrollen u.a.m.), chemisch / physikalische Untersuchungen (z.B. Rückstände und Kontaminanten, Zusatzstoffe / Kennzeichnungsstoffe u.v.m.) und die Sensorik mit geschulten, geprüften und berufenen Sachverständigen.

Aus den 5 neuen Bundesländern werden aus Milchverarbeitenden Betrieben die Lehrlinge zu Milchtechnologien ausgebildet. Neu errichtet wurde auf dem Gelände der MLUA ein Lehrlingswohnheim mit 40 Plätzen.

Nach der Aufteilung in drei Gruppen begannen wir unseren Rundgang.

Besichtigung der Lehrmolkerei

Kerstin Grundmann, Abteilungsleiterin, übernahm die Führung durch die im Jahr 2000 eingeweihte Lehrmolkerei. Hier finden die angehenden Milchtechnologien die Hauptbereiche der Milchbe- und -verarbeitung, einschließlich Abpackanlagen und Etikettierung im Miniformat vor.

Am Montag erfolgt die Anlieferung von ca. 1000 l Rohmilch, welche auch gleich verarbeitet wird. Es erfolgt eine Erhitzung im Plattenwärmetauscher, eine Entrahmung und die anschließende Aufteilung nach Konsummilch und Käseeremilch. Die zur Verfügung stehende Technik einschl. Tankanlagen ist schon beeindruckend. Per Computer und Rohrsystem wird die Milch für die einzelnen Bereiche bereit gestellt.

Käserei - hergestellt werden Frischkäse (Quark), Weichkäse, Hartkäse und Schmelzkäse. In der handwerklichen Herstellung sollen die Auszubildenden ein Gefühl für das Produkt entwickeln, wobei natürlich auch Fehlproduktionen passieren.

Zur Verfügung stehen für die einzelnen Arbeitsschritte handwerkliche und industrielle Gerätschaften. So wird der Käsebruch mit der Handharfe bearbeitet oder auch maschinell.

Milchtechnologie - hier wird an verschiedenen Modellen von Pumpentypen, einem Separator, einer Ventilwand und Membranfiltration der technische Teil geübt. Unter anderem müssen die Pumpen auseinander und wieder zusammengesetzt werden.

Abfüllanlagen - Diese stehen für Schlauchbeutel (Milch, Milchmischerzeugnisse) und die Becherabfüllung (Joghurt, Quark) bereit. Aus dem Vorratsbehälter wird das jeweilige Produkt über Pumpen zur Abfüllanlage transportiert.

Butteranlage - Hier wird die Milch auf 100°C erhitzt, gesäuert und reift im Anschluss. In der Buttermaschine erfolgt der Herstellungsschritt. In der Butterabpackmaschine von 1967 erfolgt die Verpackung. Pro Stunde werden 50 - 70 kg Butter über die Anlage im MLUA hergestellt. Im Vergleich dazu sind das in der Anlage in Leppersdorf (Müller-Milchwerk in Sachsen) 10 000 kg Butter in der Stunde.

Versuche - Im Auftrag der Industrie erfolgen Versuchsreihen in den Anlagen. So z.B. das aseptische Verpacken von Milch oder Cremes auf Milchbasis ultrahoherhitzen.

Verkostung - Zur Auswahl stand die gesamte Produktpalette des MLUA. So war ein deutlicher Geschmacksunterschied zwischen einem natürlich und einem in Folie gereiften Schnittkäse schmeckbar. Durchweg positiv wurden alle Produkte bewertet.

Keines der hergestellten Produkte geht in den Handel. Es erfolgt der Verkauf an die Mitarbeiter und die Lehrlinge zahlen einen symbolischen Preis. Butterschmalz und Schmelzkäse werden an die Tafel in Oranienburg gegeben.

Grundlagen der sensorischen Bewertung von Milch und Milcherzeugnissen am Beispiel Käse

In seiner Einleitung erläuterte Abteilungsleiter Gregor Driemel die Grundlagen zur Sensorik. Hier werden die menschlichen Sinnesorgane zu Prüf- und Messzwecken eingesetzt.

Mit den Augen erfolgt die Empfindungsmodalität ("Sinn"), Gesichtssinn und der Sinneseindruck optisch/visuell. Mit der Nase wird der Geruchssinn genutzt. Dieser ist sehr komplex und sensibel. Sinneseindrücke werden gewonnen durch riechen, schnüffeln und verwirbeln (olfaktorisch). Beim Essen werden verschiedene Reize ausgelöst es werden Einzelkomponenten oder komplexe Mischungen wahrgenommen.

Auch das Ohr spielt eine Rolle zur Sinneswahrnehmung bei der Prüfung von Chips, Crackern oder Brühwurst. Hier erwartet der Verbraucher beim Hineinbeißen ein Knuspern und Knacken.

Wichtige Voraussetzung ist ein geeigneter Raum in der richtigen Lage, ruhig, klimatisiert, optimale Lichtverhältnisse und in der richtigen Farbe.

Aufgabenschwerpunkte bei den Prüfungen sind die Lagerstabilität, Qualitätskontrollen, Produktentwicklung, Rezepturoptimierung (z.B. Zuckergehalt) senken, Herstellungsprozessüberwachung (z.B. Erhitzung), Auswahl neuer Lieferanten, Erstellung von Produktbeschreibungen (Spezifikationen) und Verbraucherbeliebtheit (dies erfolgt nicht durch das MLUA).

Überbetrieblich erfolgt die Untersuchung amtlicher Proben, die Prüfung von Qualitätswerten (Proben von Direktvermarktern) und die Vergabe von Qualitätssiegeln.

Unsere Sinnesorgane wurden im Rahmen von verschiedenen Sensorik- Übungen gefordert.

Im ersten Teil stand das Erkennen der 5 Grundgeschmacksarten süß, sauer, salzig, bitter, umami (Verstärkung durch Geschmacksverstärker) und Wasser auf dem Programm. Durch das Verkosten von Geschmacksstoffen in einer wässrigen Lösung hieß es dies herauszuschmecken und auf dem Prüfbogen zu dokumentieren.

Im nächsten Teil war der Geruchssinn gefordert. Bei 5 vorliegenden Prüfproben war durch Riechen eine Geruchsbeschreibung bzw. der Geruchsstoff zu ermitteln. Hierbei handelte es sich um Marzipan, grasig, Zimt, Nelke und Pilze.

Bei der letzten Übung waren zwei verschiedene Speisequarkproben mit 40 % Fett i. Tr. mit der Skale (5 Punkte Schema) zu prüfen. Bewertet wurden das Aussehen, der Geruch, der Geschmack und das Gefüge.

Das neue Kennzeichnungsrecht nach LMIV / Stand der Überarbeitungen der Produkt-VO im Milchbereich

Michael Behr

In seinem Vortrag stellte Michael Behr uns Aufhebungen von Rechtsakten zu 13.12.2014 vor, Ziele der Neuregelungen in der LMIV (Artikel 3) und die Struktur der LMIV dar. Bei einer Gegenüberstellung der Pflichtkennzeichnungselemente und der Nährwertkennzeichnung wurden die Neuerungen verdeutlicht. Eine Gesamtübersicht der LMIV, in den in den Anhängen geregelten Bestimmungen wurde dargestellt.

Ganz herzlich bedanken möchten wir uns bei Michael Behr und seinem Team für das informative und umfassende Programm, das für uns zusammengestellt wurde.

Diana Born