

Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 12. und 13. Juni 2015 in Joachimsthal

Inmitten des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin, nahe des Werbellinsees in der herrlichen Naturlandschaft, lag unser Tagungshotel Ringhotel Schorfheide in Joachimsthal.

Am Vormittag des 12. Juni 2015 fanden die Betriebsbesichtigungen statt. Auf Grund der geringen Platzkapazitäten wurden die Teilnehmer auf die vier Betriebe im Vorfeld aufgeteilt. An dieser Stelle ein Dankeschön an die Kollegen und Kolleginnen des Landkreises Barnim für die Unterstützung bei der Organisation.

1. EWG Eberswalder Wurst GmbH in Britz

Die unverwechselbaren Eberswalder Wurst-Spezialitäten werden hier seit über 30 Jahren produziert. Weit über die regionalen Landesgrenzen bekannt sind die Original Eberswalder Würstchen. Wöchentlich werden über drei Millionen Würste produziert. Qualität und Sicherheit stehen für die Eberswalder und werden mit einem internen Qualitätsmanagement überwacht. Zertifizierungen bestätigen, dass das System höchsten internationalen Standards entspricht.

www.eberswalder.de

2. Bäckerei Wiese in Britz

Bereits in der 3. Generation wird nach dem Leitspruch "Wir leben Backkultur" handwerklich produziert. In der Privatbäckerei Wiese wird Wert auf die Transparenz gelegt. Verkauft werden die Backwaren im Hauptgeschäft, im Kaffeehaus Gustav in Eberswalde und im Backstubenverkauf in Britz.

www.privatbaeckerei-wiese.de

3. Öko-Abokorb Brodowin in Eberswalde

Der Lieferservice "Brodowiner Ökokorb" befindet sich seit Anfang 2015 an dem Standort. Hier werden nach Kundenbestellungen die Abo-Kisten gepackt und machen sich dann auf den Weg zu den Kunden in Berlin und dem nahen Umland.

Der Inhalt der Öko-Körbe setzt sich aus den auf dem Ökohof Brodowin erzeugten Produkten und zugekauften Waren zusammen.

www.brodowin.de

4. Lobetaler Bio-Molkerei in Biesenthal

Ist ein Betrieb der Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH. Die Milchprodukte werden biologisch nach den Richtlinien des Naturland e.V. produziert. Dabei integriert die Molkerei soziale und ökologische Verantwortung in den Arbeitsalltag. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier zusammen.

Erzeugnisse: 10 verschiedene Joghurtsorten und Ayran, Schlagsahne, saure Sahne, Camembert und verschiedene Weichkäsesorten

Am Standort befinden sich weiterhin der Milchladen mit Bistro und Direktverkauf.

www.lobetaler-bio.de

Vor den weiteren Tagesordnungspunkten bestand die ausgiebige Möglichkeit den Messepark zu besuchen und sich über die Neuerungen zu den Themen

Temperaturmessung, Formulare, Probenahme, Reinigung- und Desinfektion, Sahneautomaten und baulichen Problemlösungen zu informieren.

Grußworte

Sabine Töpfer-Kataw aus der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz überbrachte allen Teilnehmenden Ihre Grußworte. Sie betonte wie wichtig der Austausch gerade auf diesen Veranstaltungen ist und unsere Arbeit unterschätzt wird. Wichtig ist es das Lebensmittel genießbar und gesund sind!

In den nächsten 10 - 15 Jahren gehen zahlreiche Kollegen in den Ruhestand. Schon jetzt muss an den Nachwuchs gedacht werden. Daher ist es wichtig jährlich auszubilden und Praktikanten in den Ämtern eine Möglichkeit zu bieten die Praxis kennen zu lernen. Weitere Themen waren die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit elektronisch mit einem einheitlichen Datenformat, die Transparentmachung der Kontrollberichte und die erfolgreiche Testung von Balvi iP und Balvi mobil.

Anne Quart, Verbraucherschutzstaatssekretärin des Ministeriums der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz konnte leider unserer Einladung, bedingt durch andere Termine, nicht folgen.

Dr. Volker Mielke, Amtstierarzt des Landkreises Barnim überbrachte uns die Grußworte für den Landkreis Barnim. Er stellte heraus, dass der Lebensmittelkontrolleur im Spannungsfeld zwischen dem Verbraucher und dem Lebensmittelunternehmer steht.

Cerstin Henning, Vorsitzende des Landesverbandes der Lebensmittelchemiker/ -innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg unterstrich die Bereicherung der Zusammenarbeit beider Verbände.

Herzlich begrüßt wurden die Gäste aus den Landesverbänden der anderen Bundesländer, welche unserer Einladung gefolgt sind und die Mitarbeiter der ausstellenden Firmen im Messepark.

Was ist bei der Vermarktung von Fischereierzeugnissen im Hinblick auf die Fischetikettierung und die Verbraucherinformation zu beachten?

Referentin: Dr. Edda Bartelt vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Leiterin des Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven

In Ihrem Vortrag erläuterte sie die geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Fischetikettierung für vorverpackte Waren und für lose Waren, einschließlich der Zuständigkeiten.

Die erforderlichen Kennzeichnungselemente und die Möglichkeiten der Umsetzung wurden dargelegt.

Mitgliederversammlung

Eröffnet wurde die Mitgliederversammlung von Mathias Rothe. Nach der Feststellung der ordentlichen Ladung legte Jana Weiser ihren Rechenschaftsbericht für das Geschäftsjahr 2014 dar.

Prägende Themen waren der Entwurf zur Verordnung 882/2014, Einführung der Gebührenpflicht für Plankontrollen/Planproben, Änderung zum LFGB und die Vorbereitung des Verbandstages in Joachimsthal.

Sie berichtete über die erfolgten Vorstandssitzungen, die durch den Vorstand wahrgenommenen zahlreichen Termine und machte Anmerkungen zur anstehenden Steuererklärung.

Für den nichtanwesenden Kassierer André Höfer verlas Mathias Rothe den Kassenbericht für das vergangene Geschäftsjahr. Die Kassenprüfung durch Kai Menzel und Frank Glück ergab keine Beanstandungen, somit wurde der Vorstand entlastet.

Für die diesjährige Mitgliederversammlung wurden keine Anträge eingereicht.

Im vergangenen Jahr haben der Vorstand und die AG Fortbildung Weiterbildungen zu den Themen Bienen, Schankanlagen und Milch angeboten.

Jederzeit nehmen wir gerne Themenwünsche der Mitglieder und natürlich auch Vorschläge für interessante Betriebe entgegen und versuchen diese Umzusetzen.

Geplant ist für dieses Jahr im Herbst eine Fortbildung zum Thema Döner.

Bereits in der Planung ist der Verbandstag 2016 und 2017 steht das 25. jährige Verbandsjubiläum an.

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

Am Samstag den 13. Juni 2015 führten wir unsere Weiterbildungsveranstaltung mit Fachvorträgen fort.

Schimmelpilze in Gebäuden vermeiden und bekämpfen ohne Chemie - geht das?

Referent: Dieter Zens Technische Vertriebsberatung, TIKKURILA GmbH

Problematisch ist in vielen Betrieben die durch die ständige Feuchtigkeit bestehenden Probleme mit Schimmelbildung im Wandbereich zu beherrschen.

Durch die Beschichtung der Wände und Decken mit dem Produkt Bio Rid wird die Oberfläche vergrößert und einer Schimmelbildung durch diese Mikroporen entgegengewirkt. Praxisbeispiele vermittelten einen anschaulichen Eindruck.

Vorstellung des Fachbeirates zur Lebensmittelsicherheit

Referent: Dr. Burkhardt Sonnenstuhl, Projektagentur Berlin-Brandenburg gGmbH

Am 25. März 2015 erfolgte die Gründungssitzung des Fachbeirates für Lebensmittelsicherheit in Potsdam. Initiator war die Projektagentur zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz Berlin. Dieses Projekt wird durch das Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz gefördert.

Ziel des branchenübergreifenden Fachbeirates für Lebensmittelsicherheit ist die Unterstützung der Unternehmen in Brandenburg bei der Wahrnehmung ihrer Verantwortung, die Lebensmittelhygiene beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln erfolgreich umzusetzen. Dazu entwickeln Experten der Lebensmittelhygiene gemeinsam mit den Branchenverbänden anerkannte Mindestanforderungen für die gesetzlich geforderte Schulung nach § 4 LMHV.

Schulungsangebote im Land Brandenburg sollen auf ein vergleichbares Niveau gebracht werden. Vorgaben betreffen die Qualifikation der Dozenten, theoretische Inhalte, praktische Anteile, branchenspezifische Aufbaumodule und Prüfungsvorgaben. Geplant sind weiterhin Trainingsprogramme für Personen mit geringen Deutschkenntnissen.

Gemäß § 4 der LMHV hat jeder Lebensmittelunternehmer Fachkenntnisse nachzuweisen. Entwickelt werden konkrete verbindliche Vorgaben:

- Schulungskonzepte
- Zielgruppen (Angebote in der Muttersprache)

- Beachtung der branchenspezifischen Vorgaben
- Mindestzeitumfang für die Schulung (1,5 Tage)
- Wer schult? (geeignete Unternehmen, Dozenten)
- Vernetzung verschiedener Branchen
- Formen der Erfolgskontrolle

Balvi iP und Balvi mobil - Workshop

Referent: DLC Klaus Herrmann, Balvi Fach AG Brandenburg

Vorgestellt wurde der jetzt im Balvi iP System installierte Betriebserfassungsassistent, der die Eingabe von Stammdaten im System nicht vereinfacht hat. Wichtig ist es die einzelnen Eingabeschritte abzuarbeiten und die Begrifflichkeiten, wie Standortadresse, Betreiberadresse, Betriebsbezeichnung, abweichende Postadresse (muss gepflegt werden) u.a.m. Schritt für Schritt durchzugehen.

Im Bereich Balvi mobil erfolgten durch das letzte Update zahlreiche kleine Änderungen, die die Anwender jetzt beachten müssen. So befinden sich jetzt einige Eingabemodule an anderen Punkten im System.

Erläuterungen und praktische Tipps im Umgang und der Anwendung des Programmes erfolgten durch Klaus Herrmann mit einer praktischen Darstellung innerhalb seiner Powerpoint-Präsentation.

Hinweis! Bei der Bedienung des Programmes Balvi mobil bitte nur mit einem Klick und Geduld. Weitere Klicks öffnen für den Anwender nicht gleich sichtbare Fenster im Hintergrund und das Programm arbeitet nicht fehlerfrei.

Diana Born