

Fortbildungsveranstaltung mit anschließender Mitgliederversammlung des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure des Landes Niedersachsen am 27.09.2018 im Landkreis Nienburg

Am 27.09.2018 trafen sich 65 niedersächsische Lebensmittelkontrolleure/innen und Gäste zur Fortbildungsveranstaltung und anschließender Mitgliederversammlung im Hotel Sandkrug in 31629 Estorf.

Nachdem Rainer Blömer (1.Vorsitzender des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure des Landes Niedersachsen) alle Teilnehmer der Veranstaltung begrüßt hatte, wurde kurz der Tagesablauf vorgestellt. Da eine Betriebsbesichtigung geplant war und zwei Fachvorträge auf dem Programm standen wurden zwei Gruppen gebildet.



1. Vorsitzende Rainer Blömer begrüßt die Teilnehmer

Die erste Gruppe fuhr mit dem Bus zur Betriebsbesichtigung der Firma Frikoni Food GmbH & Co.KG mit Sitz in Nienburg.

Die Firma Frikoni ist eines der modernsten Salatverarbeitungswerke in Deutschland, hier wird täglich frisch produziert.

Das Sortiment umfasst Salate, Salate und Gewürzmischungen, frische Salatdressings, geschnittenes Gemüse, Wok- und Pfannengemüse, Kräuter, Dips und Aufstriche, Obstsalate und Mono-Obst, Süßspeisen, Fruchtquark "Heideblume", Salatcups, Feinkostsalate, Desserts und frisches Obst.

Bei Frikoni werden ausschließlich kontrollierte Rohwaren und Zutaten verarbeitet, die keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder aus diesen hergestellt wurden! Selbstverständlich unterliegen alle Rohwaren und Zutaten sowie natürlich auch die Endprodukte einer laufenden und hochsensibelen Kontrolle bei Frikoni selbst und auch beim Erzeuger. Spezielle produktschonende Herstellungsverfahren sowie der reiche Erfahrungsschatz der Mitarbeiter garantieren den hohen Qualitätsstandard der Frikoni Produkte und ihren guten Geschmack. Die Innovationskraft von Frikoni wirkt belebend auf den Einsatz bestmöglicher Produktionstechniken, auf das aktuelle Wissen und die fachliche Kompetenz der Mitarbeiter. Frikoni ist aufgeschlossen und innovativ bei der Herstellung frischer gesunder Lebensmittel, in Forschung, Entwicklung und Umweltschutz.

Zusammengefasst stellt die Firma Frikoni täglich frische innovative Convenience Produkte für Großkunden und Endverbraucher her.

Ergänzt wurde die Fortbildung durch Fachvorträge.

Evelin Thier und Dr. Florian Rommerskirchen vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) haben in ihrem Fachvortrag Hygienekontrollen in Betrieben der pflanzlichen Primärproduktion (in Niedersachsen) die Wichtigkeit dieses Leitfadens vorgestellt. Der Leitfaden erläutert im Bereich der pflanzlichen Primärerzeugung die Umsetzung der Hygienevorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang

I Teil A II und gibt eine Anleitung zur Nutzung der beigefügten Checklisten und bietet Kontrollhilfen an. Damit ist eine vergleichbare und transparente Vorgehensweise der einzelnen Behörden sichergestellt. Auch hier gibt es einen risikobasierten Kontrollansatz auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen in Abhängigkeit von der Betriebsgröße und den individuellen Gegebenheiten vor Ort und der Art der Erzeugnisse. (Ranking der EU zu mikrobiologischen Risiken) Die potenziellen Kontaminationen wie z.B. Umweltfaktoren einschl. tierischer Wirte, Dünge- und Pflanzenschutzmittel, weitere Rückstände und Kontaminanten z.B. Altlasten im Boden, Kontamination aus der Luft, Landwirtschaftliches Betriebswasser, Personalhygiene und –gesundheit sowie die Hygienebedingungen in der Primärproduktion spielen hier eine sehr große Rolle und können die Erzeugnisse nachteilig beeinflussen bis hin zu schwerwiegenden Erkrankungen durch den Verzehr führen. Die amtliche Überwachung der pflanzlichen Primärerzeugung gehört zu unserem Aufgabenbereich. Die Registrierung der Betriebe ist daher weiter voran zu bringen und auch Rückmeldungen, auch zur Anwendbarkeit der Checklisten sind sehr hilfreich.



Teilnehmer der Veranstaltung

Krisenmanagementhandbuch (KMH) war Thema von Sandra Scheike vom LAVES. Das KMH ist in drei Themenbereiche aufgeteilt. 1. Rückstände/Kontaminanten. 2. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. 3. Irreführung/Täuschung. Es gibt verschiedene Arten der Nutzung. –Anhand des Ablaufplans vorgehen und passende Dokumente auswählen. –Unterlagen anhand der Dokumentenübersicht suchen. –Nachlesen in den Unterkapiteln und entsprechende Inhalte auswählen. –Je nach Bedarf entscheiden was am besten geeignet ist. Das KMH bietet praktische Hilfestellungen bei Ereignissen/Krisen durch vorhandene Vordrucke, Checklisten und Musterverfügungen. Grundsätzliche Informationen bei Ereignissen/Krisen mit Ablaufplänen, Leitlinien und Hinweisen. Konkrete Unterlagen zu bestimmten Themen wie Rechtsgrundlagen, Erregersteckbriefe, Infos zur Probenahmen und spezielle Ablaufpläne. Hintergrundinformationen zu Ereignissen/Krisen mit Definitionen, Übungsberichten und Rechtsvorschriften. Den Zugang zum KMH findet man auf der Internetseite www.kmh.niedersachsen.de Hier kann jede Behörde sich mit ihren Zugangsdaten anmelden.

Ereignisfallübungen und Miniübungen im Bereich Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz war Thema von Karen Bischoff-Steffens vom LAVES. In den Jahren 2015 – 2018 fanden daher mit verschiedenen Behörden in Niedersachsen Übungen wie z.B. Lebensmittel-bedingter Krankheitsausbruch in einem Altenheim und einer Kindertagesstätte durch Noroviren in Tiefkühlhimbeeren statt. Hier sollte die Anwendung des Krisenmanagementhandbuchs (KMH) die Überprüfung der KMH Unterlagen auf Anwendbarkeit in der Praxis als „Schreibtischübung“ durchgespielt werden. Daraufhin fanden jährlich Miniübungen und große Realübungen statt, bei denen die niedersächsischen Behörden immer mehr Sicherheit mit dem KMH gewinnen. Weitere Übungen sind geplant.

Vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland überbrachten Manuel Klein (stellvertretender Bundesvorsitzender) und Johannes Jahn (Schatzmeister) Grußworte. Dabei stellten die beiden den im April 2018 auf der Delegiertenversammlung in Berlin neu gewählten Vorstand vor und informierten die Versammlung mit den Aufgaben des Bundesvorstandes.

Bei jeder Gesetzesänderung, die uns betrifft wird der Bundesvorstand angehört und bringt entscheidende Änderungen mit ein. Ebenso arbeitet der Vorstand bei den Leitsätzen und den verschiedenen DIN-Normen mit. Eine enge Zusammenarbeit mit dem DBB Beamtenbund und der Komba-Gewerkschaft, die übrigens die einzige Gewerkschaft ist, welche die Interessen der Lebensmittelkontrolleure vertritt, findet regelmäßig statt. Auch hier kämpft der Bundesvorstand für eine Stellenbeschreibung der Lebensmittelkontrolleure für die Tariffestsetzung auf Bundesebene. Ferner gibt es eine Arbeitsgemeinschaft Food Fraud, in denen Vertreter der 16 Bundesländer, unter anderem auch Niedersachsen, eng zusammenarbeiten. Auch findet eine gute Zusammenarbeit mit dem BLL in Berlin statt. Weiter steht an, die einzelnen Behörden zum Thema Food Fraud zu schulen. Wer weitere Informationen des BVLK nutzen möchte, kann sich auf der Internetseite des BVLK umschauen und sich einem Newsletter anschließen. Hierfür ist eine einfache Registrierung erforderlich. Der BVLK ist auch bei Facebook aktiv und bietet einen Erfahrungsaustausch aller teilnehmenden Lebensmittelkontrolleure in einer gesonderten Gruppe an. Auf die im nächsten Jahr stattfindende internationale Arbeitstagung vom 23.09-25.09.2019 im Hotel Steglitz in Berlin wurde hingewiesen.

Im Veranstaltungshotel hatten verschiedene Firmen eine Ausstellung aufgebaut, die während den Pausen gut besucht war. Es fand ein reger Meinungsaustausch zwischen präsentierten Firmen und den Teilnehmern statt.

Zusammengefasst war es für alle beteiligten eine sehr gute Veranstaltung, die im kommenden Jahr im Landkreis Hameln-Pyrmont stattfindet.

Wilhelm Andrees

Schriftführer

Verband der Lebensmittelkontrolleure Niedersachsen e.V.