

Fortbildung auf dem Berliner Fleischgroßmarkt

Am 24.02.2010 trafen sich Berliner und Brandenburger Kollegen zu einer Fortbildung zu dem Thema „Gesetzliche Grundlagen im Rahmen der Überwachungstätigkeit mit tierischen Lebensmitteln“ in der Fachschule der Fleischerinnung auf dem Gelände des Fleischgroßmarktes Berlin – Beusselstr.

Zur Einführung gab Dr. Christine Walter, Leiterin der Außenstelle des VetLeb Berlin-Mitte auf dem Fleischgroßmarkt (hier vor Ort sind 5 amtliche Tierärzte und 3 Lebensmittelkontrolleure tätig), eine Einführung über die Grundlagen der amtlichen Überwachung im Zusammenhang von europäischen Vorgaben und nationalem Recht. Dabei ging Sie besonders auf den § 4 Lebensmittelhygiene-VO – Schulung ein und schilderte in diesem Zusammenhang praxisnah und humorvoll Ihre Erfahrungen aus Ihrer langjährigen Tätigkeit auf dem Fleischgroßmarkt.

Anschließend ging es zum Schwerpunkt der Veranstaltung – zur Besichtigung verschiedener hier ansässiger Betriebe.

Zu Beginn führte uns Dr. Cornelia Stoffregen durch den EG-Zerlegebetrieb der Firma Hacilar. Die Hacilar Fleischgroßhandel GmbH wurde Anfang 1985 gegründet und ist ein familiengeführtes Unternehmen. Das Unternehmen verfügt über 3000 m² Fläche und beliefert Einzelhandel und Dönerhersteller mit Rind-, Lamm- und Geflügelfleisch. Während des Rundganges wurden Probleme vom Wareneingang über Zerlegestation, Fleischkennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, getrennte Kühllagerung bis zum Warenausgang ausführlich erläutert.

Danach schloss sich die Begehung der Firma Recke-Fleischwaren-Spezialitäten Vertriebs GmbH & Co. KG an. Recke vertreibt Wurstwaren, Schinken, Spezialitäten und Fleisch aus ganz Europa. Das Sortiment umfasst ca. 1000 ausgewählte Wurst- und Schinkenspezialitäten inklusive Fleisch. Im Mittelpunkt des Interesses stand hier das Problem der mangelnden Kennzeichnung von Transportverpackungen, jedoch wurde klar dargestellt, dass kein Händler den Markt ohne eine Rechnung mit detaillierten Angaben zur Ware verlässt.

In der rasch Einrichtung- und Service GmbH konnten wir uns einen Überblick über aktuelle Entwicklungen auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie machen. Angeboten wird alles von Fleischerei-Einrichtungen, Berufsbekleidung, Natur- und Kunstdärmen, Natur- und Mischgewürzen bis Gastronomie-, Imbiss- und Großkücheneinrichtung. Dazu gehört eine eigene Servicewerkstatt und Schleiferei (z.B. Schleifen von Kutmessern und Abziehen von Plastbrettern).

Für alle die so etwas noch nicht kennen, hier ein Hinweis auf einen kleinen, handlichen Abzieher (Kratzer) mit dem Namen „blanko-boy“, der ein schnelles und sauberes reinigen der Plastbretter vor Ort ermöglicht.

Die nachfolgende Besichtigung des Logistikcenters der „Deutschen See“ GmbH Niederlassung Berlin ermöglichte uns einen Einblick in das Warenmanagement von Seafood jeglicher Art in großem Umfang. Der baulich und hygienisch hervorragende Zustand der Lagerräume konnte die Teilnehmer überzeugen. Interessant hier u.a. die patentierten Transportkisten der Deutschen See, welche durch eine spezielle Konstruktion von überstehenden Ablaufkanten, eine Kontamination der darunter stehenden bestückten Kisten mit Tauwasser vermeiden.

Zum Abschluss führte uns der Weg noch in die „Birlik-Dönerproduktion“ im Berliner Wedding, ebenfalls ein türkisches Familienunternehmen, dass erst kürzlich die EG-Zulassung erhielt. In der Diskussion um die Dönerherstellung stellte sich auch die Frage nach der Rückführung zur Entsorgung alter Dönerspieße (K3-Material), dazu erklärte Dr. Christine Walter noch mal eindeutig, dass in der Regel die Dönerbetriebe keine Genehmigung zur Entsorgung bzw. Entgegennahme von alten Spießen haben.

In der sehr informativen und abwechslungsreichen Fortbildung, die bei allen Teilnehmern großen Anklang fand, konnten wir uns ein Bild von dem Berliner Fleischgroßmarkt machen.
Ein großes Dankeschön an dieser Stelle an Dr. Christine Walter und Frank Ceglarek für die großartige Organisation der Veranstaltung.

Rita Ehmig