

Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 08. und 09. Juni 2018 in Blankenfelde-Mahlow

In diesem Jahr waren wir im Landkreis Teltow-Fläming zu Gast. Im Van der Valk Hotel Berlin Brandenburg fanden wir ideale Tagungsbedingungen vor.

Herzlich begrüßt wurden die Mitglieder, Gäste und Firmen die unserer Einladung gefolgt sind.

Grußworte

Margit Gottstein, Senatsverwaltung für Verbraucherschutz und Antidiskriminierung in Berlin, richtete mit Ihren Grußworten einen politischen Blick auf unsere Arbeit. Sie sprach sich für eine Anpassung der rechtlichen Vorschriften und für mehr Transparenz der Kontrollergebnisse (Smiley, Kontrollbarometer) aus. Eine Veröffentlichung durch die Behörden sollte fair, objektiv und transparent sein. Erfahrungen aus Niedersachsen sollten berücksichtigt werden. Wichtig aus Ihrer Sicht ist die Thematik Food Fraud für den Verbraucherschutz. Eine übergreifende Länderarbeitsgruppe klärt Fragen zur Thematik.

Ein Dank für die geleistete Arbeit richtete Sie an die anwesenden Kollegen.

Anne Quart, Staatssekretärin vom Ministerium für Justiz, Europa und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, bedankte sich herzlich für die Einladung. Sie gab einen Ausblick auf die anstehenden Themen der Verbraucherschutzkonferenz und unterstrich noch einmal, dass Brandenburg bezüglich der Thematik Veröffentlichung von Kontrollergebnissen nur bundeseinheitlich handeln wird.

Wichtig ist für Sie die Weiterbildung der Lebensmittelkontrolleure, unter anderem mit dem Fokus auf Food Fraud und spezielle Schulungsprogramme der Justiz. Seit dem Januar 2018 findet wieder die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, durch die Akademie für öffentliches Gesundheitswesen Düsseldorf in einer Außenstelle in Berlin, statt. Dies wurde durch den Beitritt des Landes Brandenburg als Trägerland ermöglicht.

Ein Dank für die geleistete Arbeit richtete Sie an die Lebensmittelkontrolleure.

Dietlind Biesterfeld, Beigeordnete und Dezernentin im FB III des Landkreises Teltow-Fläming, betonte, dass die Veranstaltung des Verbandes bereits überfällig war. Sie stellte die Vorzüge des Landkreises heraus. In der Lebensmittelüberwachung besteht eine intensive Zusammenarbeit mit Berlin, bedingt durch die zahlreichen ansässigen Betriebe.

Cerstin Hennig, Vorsitzende des Landesverbandes der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg kritisierte, dass auch die Berufsgruppe der Chemiker immer häufiger die Fortbildungen privat finanzieren.

Eine Überarbeitung der Brandenburger LKonV erfolgt.

Durch den kurzfristigen Ausfall eines Referenten aus gesundheitlichen Gründen wurde der Programmablauf geändert.

"Aktuelles in der Lebensmittelüberwachung" - LMIV, Novel Food und Acrylamid

Referentin: Cerstin Hennig, MdJEV Brandenburg

Da die Thematik doch sehr umfangreich ist, wurde der Vortrag in fünf Themenbereiche aufgegliedert.

- LMIV - aktuelle Fragen

Verschiedene aktuelle Fragen aus der Praxis zu den Kennzeichnungsanforderungen gemäß der LMIV wurden mit dem gesetzlichen Bezug beleuchtet und beantwortet.

- EU-KontrollVO- Änderungen für die Lebensmittelüberwachung

Vorgestellt und dargelegt wurde die EU-KontrollVO hier; die wesentlichen Ziele, Anwendungsbereich, Weiterentwicklung des Risikogedankens, Berücksichtigung von Eigenkontrollen / Zertifizierungsstandards, mehr Transparenz gegenüber der Öffentlichkeit und der Unternehmen, Pflichten der Unternehmen, Online-Probenahme, Informationsmanagementsysteme.

- aktuelles zum LFGB

Vorgestellt wurden die vorgesehenen Änderungen / Harmonisierungen. Der Entwurf wird voraussichtlich Ende 2018 vorliegen.

Die Kontaktstelle Gezielt für das Land Brandenburg ist im MdJEV, Ansprechpartner sind Cerstin Hennig und Petra Köpke.

- Novel Food-VO

Vorstellung der VO (EU) 2015/2283 in Kraft seit dem 01.01.2018. Momentan sind keine Sanktionsmaßnahmen möglich. Dargelegt wurde das zentralisierte Genehmigungsverfahren, Übergangsmaßnahmen bei Altanträgen, die einzelnen Kategorien für neuartige Lebensmittel, Thematik Insekten.

Es erfolgte eine Anfrage durch das MdJEV an die Landkreise und kreisfreien Städte zum Umgang mit der "Insekteninverkehrgabe". Konnten die Nachweispapiere zum Bezug oder Zertifikate vorgelegt werden?

▪ Acrylamid

Seit dem 11. April 2018 gilt die VO (EU) 2017/2158 vom 20.11.2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln. Vorgestellt wurde die VO.

→ Vortrag im internen Bereich unter www.lmk-berlin-brandenburg.de

"Mineralölkontamination und Bakterien über Druckluft?"

Referent: Thorsten Lenertat, BEKO Technologies GmbH Neuss

Druckluft wird in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Weniger bekannt ist die Problematik von Mosh Moah - Mineralöle die über die Ansaugluft Lebensmittel kontaminieren. Anschaulich legte Thorsten Lenertat die Problematik des Einsatzes von Druckluft einschließlich der Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen dar.

→ Vortrag im internen Bereich unter www.lmk-berlin-brandenburg.de

Kompass für Hygiene & Arbeitssicherheit

Referentin: Cornelia Leischke, Häcker & Partner

Sehr praxisnah vorgestellt wurde das Dienstleistungspaket - Kompass. Hier werden für die Betriebe maßgeschneiderte, individuelle Eigenkontrollkonzepte mit Praxisbezug erstellt. Diese können durch den Nutzer eigenständig erweitert werden. Zu dem Konzept gehören eine Fotodokumentation, Listen zur Eigenkontrolle, Entscheidungsbäume mit kritischen Kontrollpunkten, Merkblätter und anderes mehr.

Angeboten werden Inhouse-Schulungen und Online-Schulungen.

Mitgliederversammlung

Mathias Rothe eröffnete die Mitgliederversammlung. Mit einer Schweigeminute gedachten die Anwesenden den verstorbenen Kollegen Andreas Bartsch aus dem LK Potsdam-Mittelmark und Christian Behrendt aus dem Landkreis Elbe-Elster.

Nach der Feststellung der ordentlichen Ladung, legte Jana Weiser ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum Juni 2017 bis Juni 2018 dar. Sie nannte hier, Zahlen zu dem aktuellen Mitgliederstand. Nahm einen Rückblick auf das 25-jährige Verbandsjubiläum im vergangenen Jahr vor und informierte über erfolgte Vorstandssitzungen sowie durch den Vorstand wahrgenommene Termine. Weiterhin berichtete Sie über den Sachstand zu aktuellen Gesetzesänderungen und dem Start der Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren an der neuen Zweigstelle in Berlin der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf. Der Newsletter für angebotene Fortbildungen kann über www.akademie-oegw.de angefordert werden.

Sie informierte über bestehende Arbeitsgruppen und deren Mitglieder, hier die Arbeitsgruppe BALVI iP, Expertenfachgruppe LM QM, Food Fraud BVL, Prüfungskommission Brandenburg und Fachbeirat zur Lebensmittelsicherheit des Landes Brandenburg. Enrico Wendt, Arbeitsgruppe BALVI iP, fragte nach, in wie weit die Fotofunktion bei BALVI mobil genutzt wird. Hier bestehen bei vielen Kollegen nicht die technischen Voraussetzungen. Ein Workshop zur Vorstellung des Verstoß- und Kontrollerfassungsassistenten fand bei allen regen Zuspruch.

Mit der Thematik Datenschutz (Datenschutz-Grundverordnung) setzt sich der Vorstand zur Zeit auseinander und prüft und veranlasst alle notwendigen Maßnahmen (z.B. Homepage, Aushänge zur Veranstaltung).

Durch Jennifer Hunger wurde der Kassenbericht dargelegt. Bei der Kassenprüfung durch Jens Andres und Anett Lutzens gab es keine Beanstandungen, somit wurde der Vorstand entlastet.

Unter dem Punkt Verschiedenes informierte Mathias zu Fortbildungsangeboten durch den BVLK sowie anderen Landesverbänden und aktuellen Literaturangeboten.

Nach dem Verbandstag ist vor dem Verbandstag. 2019 wird die Veranstaltung im Landkreis Märkisch-Oderland oder alternativ in der Spreewaldregion geplant.

Während der Veranstaltung fanden Umfragen zu den Themen Datenaktualisierung und der Homepage statt.

Nach einem Tag mit interessanten Vorträgen, dem vielfältigen Messepark und vielen Gesprächen trafen sich die Teilnehmenden zu einem Erfahrungsaustausch am Abend.

Am Samstag den 09. Juni 2018 fanden die Betriebsbesichtigungen statt.

Der Vorstand bedankt sich für die Unterstützung bei der Organisation der Betriebsbesichtigungen ganz herzlich bei Dr. Silke Neuling und den Kollegen vom Landkreis Teltow-Fläming.

"Vom PET-Granulat zum verpackten Getränk"

Brandenburger Urstromquelle GmbH in Baruth
www.urstromquelle.de

Begrüßt wurden die Teilnehmer der Betriebsbesichtigung durch Gert Scheffler, Produktions- und Werkleiter der Brandenburger Urstromquelle GmbH, seinen Mitarbeitern und Jutta Krolik vom Landkreis Teltow-Fläming.

Das Werk besteht seit 25 Jahren und beschäftigt 280 Mitarbeiter, davon 40 Auszubildende. Nach einem kleinen Rundgang durch die Produktions- und Abfüllanlagen stellte Gert Scheffler den Betrieb vorab mündlich vor.

- aus sieben Brunnen wird das Wasser bezogen
- eine Abfüllanlage läuft ausschließlich mit stillem Mineralwasser
- mit sieben Produktionsanlagen werden verschiedene Erfrischungsgetränke, Limonaden, Apfelschorle, Wellness- und Isotonische-Getränke und ein Energy-Getränk hergestellt
- es können auch Mischpaletten mit bis zu vier verschiedene Produkte kommissioniert werden
- in zwei Hochregallagern von 40 m Höhe werden 60 000 Paletten eingelagert
- pro Tag werden durchschnittlich 210 LKW verladen
- die Qualitätsabteilung übernimmt die Kontrolle der Brunnen, der technischen Anlagen, der verschiedenen Produkte und der Rückstellmuster sowie die Wareneingangskontrolle intern und extern
- alle Produktionsprozesse werden aufgezeichnet und sind bis ins Detail nachvollziehbar
- intensive Belehrungen und die hygienische Produktion stellen einen Schwerpunkt der Qualitätspolitik dar

Bei der Besichtigung durch die Produktionshallen verfolgten wir den Weg vom PET-Granulat zum Rohling, vom Rohling zur Flasche, die Getränkeherstellung und Abfüllung mit Etikettierung und die Palettierung.

Die Besonderheit in diesem Werk ist es, das aus PET-Granulat in der Spritzgussabteilung die Rohlinge für die späteren Flaschen vor Ort produziert werden.

Produktion Flaschenrohlinge

Aus dem PET-Granulat werden maschinell in den Spritzgussmaschinen die Rohlinge hergestellt. Das PET-Granulat wird im ersten Schritt getrocknet. Anschließend wird es geschmolzen und ein heiße PET-Schmelze entsteht. In der Spritzgussmaschine erfolgt die Ausformung des Rohlings zu den Preformen. Regelmäßig wird der Preform auf diverse Parameter geprüft, um später bei der Flaschenherstellung eine einwandfreie Qualität zu erzielen.

Flaschenherstellung

Im Streckblasverfahren werden auf sieben Anlagen aus den Rohlingen die Flaschen geformt. Dazu wird der Rohling erwärmt, gereckt, in der Form aufgeblasen und abgekühlt. Dieser Prozess erfolgt in einer Geschwindigkeit die mit dem Auge kaum zu fassen ist.

Eine Prüfung der Flaschen erfolgt regelmäßig, direkt an der Anlage, durch einen Drucktest - Wasser wird eingefüllt bis die Flasche platzt - sowie eine Gewichtsprüfung der einzelnen Flaschenteile. Hierzu wird die Flasche mit heißen Drähten zerteilt und die Teile werden gewogen.

Die Entwicklung der Flaschenproduktion erfolgt unter den Gesichtspunkten der Einsparung von Energie und Material, unter der Berücksichtigung, dass keine Qualitätsverluste auftreten, wie Stabilität, Handlichkeit, Transparenz, u.a.

Über ein Transportsystem (Airconveyor) werden per Luft, die fertigen Flaschen zur Abfüllung transportiert.

Getränkeherstellung und Abfüllung

Die Produktion der verschiedenen Getränke erfolgt in einer Ausmischanlage (Mixer). Dabei werden die notwendigen Komponenten (Grundstoffe, Zuckerlösung, Ansatzlösung) kontinuierlich zum fertigen Getränk gemischt, dieses wird dann vom Füller in die vorab hergestellten Flaschen abgefüllt, im Verschließer verschlossen, anschließend kontrolliert, etikettiert, verpackt, palettiert und eingelagert.

Im Anschluss an den Rundgang schauten wir uns eine Computeranimation zur Herstellung der Flaschen an. So konnten die "schnell" abgelaufenen Produktionsprozesse noch einmal ganz in Ruhe nachvollzogen werden.

Eine interessante, informative und spannende Betriebsbesichtigung, bei der keine Frage unbeantwortet blieb.

"Insektenzucht- eventuell ein zukünftiger Lebensmittelbetrieb?"

Hermetia Baruth GmbH in Baruth / Katz Biotech AG

www.hermetia.de

Dr. Peter Katz, Geschäftsführer, und Vincent Reda begrüßten zusammen mit Dr. Silke Neuling, Amtstierärztin im Landkreis Teltow-Fläming, die Teilnehmer der Betriebsbesichtigung.

Am Standort Baruth sind 4 Firmen angesiedelt:

- Katz Biotech AG: Produktion von Nützlingen
- Hermetia Futtermittel GbR (HFG): Forschung und Entwicklung
- Hermetia Baruth GmbH (HBG): Erste Produktionsstätte
- Hermetia Deutschland GmbH & Co KG (HDKG): Marketing und Vertrieb, Verwaltung

Die Katz Biotech AG hat sich auf die Züchtung von Nützlingen zur biologischen Schädlingsbekämpfung spezialisiert, in der Hermetia-Gruppe werden Insekten als Proteinspender vermehrt.

Im ersten Teil der Betriebsbesichtigung wurden die Anlagen zur Züchtung der Nützlinge (z.B. Erzwespe, Raubmilbe) angesehen. Ihr Einsatz erfolgt in der biologischen Schädlingsbekämpfung in Gewächshäusern und im Privatbereich. Die Anzucht der durch Katz Biotech angebotenen zehn verschiedenen Nützlingsarten erfolgt in Kabinen. Tabakpflanzen dienen hier als Wirtspflanzen. Nach der erfolgreichen Anzucht werden Sie für den Versand verpackt und an Ihren Einsatzort verschickt. Für ein 100 m² Gewächshaus werden ca. 500 Schlupfwespen benötigt.

Im zweiten Teil der Betriebsbesichtigung wurde die in Deutschland einzige in Eigeninitiative errichtete Anlage der Hermetia Futtermittel GbR zur Produktion von Soldatenfliegen besichtigt. Momentan werden die hier produzierten Insekten als Futtermittel mit einem hohem Proteingehalt für Hunde und Katzen verwendet.

In Käfigen mit einer engmaschigen Gaze werden jeweils 50.000 der aus Südamerika stammenden schwarzen Soldatenfliegen gehalten. Bei konstanten + 25°C - + 30°C und 65 % Luftfeuchte erfolgt die Haltung und Vermehrung der Fliegen. Eine Fliege legt im Durchschnitt 500 Eier ab. Ihre Lebensdauer beträgt 14 Tage.

Für die Proteingewinnung werden die Larven genutzt, welche in sechs großen Bioreaktoren angezüchtet werden. 10 % der Larven werden für die Reproduktion verwendet. Die restlichen 90 % werden im letzten Larvenstadium durch Kälte getötet und der Holztrocknung zugeführt. Im Anschluss erfolgt das Pressen der Larven und der Presskuchen und eine nicht unerhebliche Menge Fett entstehen.

Pro Jahr werden so ca. 30 t Futter für die Heimtierfutterproduktion und zukünftig auch für den Einsatz als Fischfutter in der Aquakultur produziert.

Bleibt die Frage, ob sich mutige Kollegen auch an die Verkostung getraut haben?

Einige, konnten der Versuchung nicht widerstehen. Das Fazit: knusprig, nussig, etwas brandig - für Insektenlarven ganz okay.

Bleibt abzuwarten, wann sie als Crunch auf dem Salat oder als vermahlener Proteinlieferant in verarbeiteten Lebensmitteln zu finden sind. Zukunftsmusik? Abwarten.

Anmerkung - An dieser Stelle ein Danke schön an Gudrun Wolf für die Zuarbeit der Informationen.

D. Born