

Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 06.09. und 07.09.2019 in Templin

Zu Gast waren wir in diesem Jahr in der "Toskana des Nordens" im Landkreis Uckermark. Im Ahorn Seehotel Templin direkt am Lübbesee boten sich die idealen Tagungsbedingungen. Übrigens - Brandenburgs größtes Familienhotel.

Wie viele sicher bemerkt haben, wurden wir zu "Wiederholungstätern". Bereits 2008 waren wir in diesem Hotel. Damals noch ganz in grau, erstrahlt es heute in vielen Farben mit dem größtem Fassadenkunstwerk in Europa.

Jana begrüßte auf das herzlichste alle Teilnehmer, Gäste und Firmen, welche unserer Einladung gefolgt sind.

Grußworte

Henryk Wichmann, Dezernent im Dezernat für Arbeit, Soziales und Gesundheit im Landkreis Uckermark. Angegliedert an das Dezernat sind das Veterinäramt und die Lebensmittelüberwachung. Als früheres Mitglied im Landtag des Landes Brandenburg und der jetzigen Arbeit auf der Kreisebene sieht er die bestehenden Schwierigkeiten und Verantwortlichkeiten bei der Umsetzung von verschiedenen Problematiken in der Praxis durch den vollzogenen Perspektivwechsel aus anderen Blickwinkeln.

Herzliche Grüße übermittelte er an alle Anwesenden von der Landrätin Karina Dörk. Angesprochen wurde die Schwierigkeiten bei der Besetzung von Stellen und die Bearbeitung der Anfragen von Food Watch, welche enorm viel Personal binden.

Mit seiner Aussage, auch die kleinen Gastronomen überleben zu lassen, fand er bei vielen Anwesenden Verständnis. Schwierig ist es, die Ansprüche der Bürger mit den Regelungen und Standards (EU-Recht, Bundesrecht) in der Praxis umzusetzen.

Claudia Schwarz, Schriftführerin im Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure, übermittelte herzliche Grüße und gab eine Zusammenfassung der aktuellen Themen und anstehenden Stellungnahmen und Anhörungen, welche durch den Bundesvorstand zur Zeit bearbeitet werden.

Cerstin Hennig, Vorsitzende des Landesverbandes der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg überbrachte herzliche Grüße.

Cerstin Hennig, welche die Referatsleitung im Referat V.4 Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Fleischhygiene, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Chemikaliensicherheit, Gentechnik und neue Technologien im MdJEV inne hat, gab uns einen Überblick über die aktuell anstehenden Themen.

- hinsichtlich der Überarbeitung der LKonV hat sich noch nichts geändert
- Neuausschreibung der Stelle von Regina Wucke erfolgt erneut
- Musterprüfungsverordnung für alle Trägerländer der Akademie Düsseldorf wird erarbeitet
- Topf Secret - Idee ist gut die Politik anzutreiben
 - Rechtliche Grundlage zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen muss geschaffen werden
 - eine einheitliche Form muss gefunden werden
- Veröffentlichung nach § 40 LFGB
 - Erarbeitung einer Leitlinie mit Fallkonstellationen

Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen

Referentin: Sina Wieczorek, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
In der Einleitung zitierte Sina Wieczorek den ehemaligen Bundesernährungsminister Christian Schmidt (7. April 2015) - "Weltweit sterben jährlich etwa zwei Millionen Menschen aufgrund von verunreinigten Lebensmitteln oder verunreinigtem Wasser."

Mit Zahlen, Daten, Fakten und Beispielen wurden lebensmittelbedingte Ausbrüche dargelegt und erläutert.

Faktoren für die Zunahme von Lebensmittelinfektionen liegen in der Veränderung

- der Tierhaltung (Massentierhaltung)
- der Produktionstechnologie
- im Lebensmittelhandel (multinational, Verlängerung der Transportwege)
- demographische Veränderungen (sensibile Personengruppen, Empfänglichkeit)
- im Konsumverhalten (z.B. Nachfrage nach "naturbelassen", also unbehandelt)
- von Erregern (Umweltadaptationen).

Fleisch- und Fleischprodukte gehören zu den häufigsten Lebensmitteln, welche Erkrankungen auslösen.

Häufig vorgefunden wurden kontaminierte Lebensmittel in der Gastronomie, im Privatbereich und in Kindereinrichtungen. Dargelegt wurden Erkrankungen und die auslösenden Erreger.

Ein Überblick zu den Rechtsgrundlagen, welche im Fall von lebensmittelbedingten Erkrankungen zur Anwendung kommen, erfolgte. Im Einzelnen ausgeführt wurden Definitionen, Verbote, Maßnahmen u.ä. zur VO (EG) 178/2002, dem LFGB, dem Infektionsschutzgesetz und der AVV Zoonosen Lebensmittelkette.

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

Dry Aged Beef- Genuss für den Feinschmecker oder Problem für den Lebensmittelkontrolleur?

Referent: Robert Dittrich, Fleischermeister, MEGA Das Fach-Zentrum für die Fleischerei und Gastronomie GmbH NL Chemnitz

Einleitend stellte uns Robert Dittrich die Frage "Was lange währt wird gut?". Die Vorzüge von trocken gereiftem Fleisch - Dry Age liegen in der Zartheit und Saftigkeit.

Die Nachfrage nach Dry Age steigt ständig, auch die Vielfalt bezüglich der Fleischsorten. Um ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erzielen sind einige Punkte zu beachten.

Auswahl des Fleisches

Entscheidend für ein gutes Reifeergebnis ist die Tierart, Rasse, Alter und das Geschlecht.

Zur Zeit werden mit dem Dry Age Verfahren Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel behandelt.

Wichtig ist der Fettgehalt und beim Rindfleisch eine gute Marmorierung. Jeder hat da so seine Vorlieben und Erfahrungen.

Geeignete Reifevorrichtungen

Zum Einsatz kommen Reifeschränke oder Reifekühlhäuser. Eine Luftfeuchtigkeit von 85 %, Temperaturen von 0 - 3°C und eine ständige Luftzirkulation sind erforderlich, um ein gutes Reifeergebnis zu erzielen. Mindestens 3 Wochen muss das Fleisch im Reifebereich verbleiben. Bei den Tierarten variiert die Mindestreifezeit, so reicht für einen Schweinerücken eine zweiwöchige Reifung aus.

In den Reifevorrichtungen sollte es auf keinen Fall beissig riechen. Auch Schimmel auf den Fleischstücken ist nicht akzeptabel.

Ein nussiger Geruch und zartschmelzende Fettschichten begleiten die Reifung des Fleisches.

Reifeprozess

Durch die im Fleisch enthaltene Glykose und die Milchsäure erfolgt die Eiweißspaltung und es bildet sich eine Trockenhaut um das Fleischstück - Dry Age.

Wichtig ist es den Reifeprozess ständig zu überwachen (Prüfung pH-Gehalt), um Fehlreifungen sofort zu erkennen. Ein weiterer Punkt ist die Reinigung (hier ist auch die Lüftungsanlage zu prüfen) der Reifevorrichtungen und der verwendeten Arbeitsgerätschaften.

Der Reifungsprozess wird bei MEGA mit Eigenkontrolluntersuchungen begleitet. Eine Reinigung der Reiferäume erfolgt zwischen den Ein- und Auslagerungen. Nach einer erfolgreichen Reifung und der Endbearbeitung hat das Produkt eine lange Haltbarkeit. Verpackt gibt MEGA vier Wochen Haltbarkeit auf die Produkte.

Nachteile sind der sehr hohe Aufwand, die ständige Überwachung des Prozesses und der Frischgewichtverlust von 40 % (10 % Wasser und 30 % Schnittverlust). Daraus resultiert der hohe Preis des Endproduktes.

Momentan hoch im Trend ist ein bewusstes genussvolles Essen.

Robert Dittrich wies im Laufe seines Vortrages darauf hin, dass es zu Dry Age bisher keine Leitsätze gibt.

Food Fraud- Eine Herausforderung für den Lebensmittelkontrolleur

Referent: Matthias Hartz, LAV Saarland

Mit der Frage "Was ist Food Fraud?" stieg Matthias Hartz in die Thematik ein. Food Fraud = Betrug. Eine verbindliche Begriffsbestimmung gibt es nicht zum Lebensmittelbetrug.

Es muss klar herausgestellt werden, ob es sich im Betrug oder eine Täuschung handelt. Ein Betrug liegt vor, wenn ein finanzieller Vorteil oder eine vermögensschädigende Täuschung gemäß § 263 Strafgesetzbuch vorliegt.

Die "beliebtesten" Lebensmittel sind Olivenöl, Eier, Fisch, Bio-Lebensmittel, Milch, Getreide, Honig, produktbezogener Betrug bei Fleischarten, Gewürze und Kräuter.

In seinen Beispielen zu aufgedeckten Betrugsfällen nannte er die Weinindustrie (hier wird aus einem preiswerten Wein ein hochwertiges Produkt mit Flaschenpreisen in einer dreistelligen Höhe), Apfelwein, Schankanlagen (preiswertes Bier ist im Fass und deklariert wird eine hochwertigere Biersorte), Eier (Wieviel Eier legt ein Huhn?) und Olivenöl.

Der Lebensmittelbetrug ist sehr lukrativ und schwer aufzudecken.

Massnahmen erfolgen auf der Ebene der Europäischen Union (Opson) und auf der Nationalen Ebene (Kontaktstellen)

Was können wir tun? Hier wurden Prozesskontrollen, die systematische Nutzung von Expertenwissen der Lebensmittelkontrolleure, eine Zusammenarbeit von Lebensmittelkontrolle - Polizei - Staatsanwaltschaft und spezialisierte Kontrolleinheiten genannt.

Rechtliche Neuregelungen bei der Schadnagerbekämpfung oder warum ATP nicht immer großes Tennis ist

Referent: Dr. Torsten Heidecke, APC

In seinem Vortrag ging er auf die gesetzlichen Grundlagen im Rahmen der Schädlingsbekämpfung ein. Hier das Tierschutzgesetz, das Bundesartenschutzgesetz und die Voraussetzung zur Durchführung von gewerblichen Bekämpfungsmaßnahmen die erforderliche Sachkunde durch die zuständige Behörde.

Zu den Bekämpfungsverfahren, welche auf chemischer, physikalischer oder biologischer Basis erfolgen können wurden Verfahren, Wirkstoffe und Beispiele genannt und erläutert.

Mitgliederversammlung

Leider war Mathias Rothe aus dringenden dienstlichen Gründen verhindert. Daher leitete Jana die Mitgliederversammlung. Mit einer Schweigeminute gedachten die Anwesenden der verstorbenen Kollegin Hannelore Käthner aus dem Landkreis Dahme-Spreewald.

Nach der Feststellung der ordentlichen Ladung, legte Jana Weiser Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum Juni 2018 bis September 2019 dar. Sie gab einen Überblick über die aktuelle Mitgliederzahl (zum Zeitpunkt 127), zu den Austritten und zu den zahlreichen Neumitgliedern.

Bei dem Rückblick auf den Verbandstag in Blankenfelde-Mahlow im vergangenen Jahr bedankte Jana sich ganz herzlich bei den Kolleginnen aus Teltow-Fläming für die Unterstützung bei der Organisation. An den Umfragen zur Homepage und zur Datenaktualisierung beteiligten sich leider nicht sehr viele der damals Anwesenden. Somit hat der Vorstand beschlossen keine zusätzlichen Kosten und Zeit für die Modernisierung der Homepage zu investieren.

Weiterhin berichtete Jana über die durchgeführten Vorstandssitzungen, zu den durch den Vorstand wahrgenommenen Terminen, zu den erfolgten Fortbildungen, Zuarbeiten zu diversen Entwürfen von Gesetzen und anderen aktuellen Themen, zur Ausbildung in Berlin und Brandenburg und zu den Arbeitsgruppen.

An alle Kolleginnen und Kollegen ging die Bitte, sich in Ihrem Umfeld nach möglichen interessanten Betriebsbesichtigungen umzuhören, um Fortbildungsveranstaltungen zu organisieren.

Herzliche Glückwünsche gingen an die "frisch gebackenen" neuen Lebensmittelkontrolleure zu den bestandenen Prüfungen.

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

Als nächster Tagesordnungspunkt stand die Wahl der Kassenprüfer an. Hier stellten sich die beiden "alten" Kassenprüfer zur Wahl zur Verfügung. Herzlichen Glückwunsch!

Unter dem Punkt Verschiedenes informierte Jana zu den Fortbildungsangeboten des BVLK und der benachbarten Landesverbände (diese findet Ihr auch auf unserer Homepage unter Termine).

BITTE VORMERKEN! VERBANDSTAG 2020

Am **12. und 13. Juni 2020** findet im Spreewald Parkhotel Van der Valk in Bersteland (Landkreis Dahme-Spreewald) unser nächster Verbandstag mit Fortbildung statt. Die Betriebsbesichtigung erfolgt beim "Scharfen Gelb". Weitere Informationen erhaltet Ihr mit der Einladung.

In diesem Jahr war der Vorstand etwas reduziert, da Mathias aus dringlichen dienstlichen Gründen nicht an der Veranstaltung teilnehmen konnte und Jennifer noch im Mutterschutz ist. Somit wurden die anstehenden Aufgaben auf die drei Anwesenden verteilt. Jana hatte in Ihrer Power-Point-Präsentation den Nachwuchs unserer Vorstandsmitglieder vorgestellt, welche auch viel Zeit und Aufmerksamkeit neben der Vorstandsarbeit einfordern.

Ein herzliches Dankeschön an Annett Lutzens für die Unterstützung bei der Anmeldung! Auch unser Vorstand muss an die Zukunft denken und Jana fragte in die Runde, wer einmal in die Vorstandsarbeit reinschnuppeln möchte bzw. wer sich Vorstandsarbeit zutraut. Bitte tretet an uns heran. Marius Thielemann hat sich zum "Reinschnuppeln" bereit erklärt.

Nach einem Tag mit interessanten Vorträgen, dem vielfältigen Messepark und regen fachlichen Gesprächen unter den Kollegen trafen sich die Teilnehmenden zu einem Erfahrungsaustausch am Abend.

Am Samstag den 07. September 2019 fand die Betriebsbesichtigung statt.

Betriebsbesichtigung in der Hemme Milch GmbH & Co. KG in Angermünde OT Schmargendorf

Im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin, am Rande von Schmargendorf, mit einem weiten Blick auf Felder und Wälder liegt der Bauernhof der Hemme Milch GmbH & Co. KG. Gunnar Hemme, Landwirt und Geschäftsführer, und Annette Koßmann, QM-Management, begrüßten die Teilnehmer und stellten den Betrieb mit seinen Betriebsteilen kurz vor.

Es begann 1998 mit dem Verkauf von 2 und 3 Liter Flaschen Milch und 500 g Abpackungen Joghurt für Schulen, Kindertagesstätten und Küchen. Bis heute hat sich das Sortiment stetig erweitert und die Packungsgrößen wurden für den Einzelhandel angepasst. Produziert

werden Quark, Butter, Buttermilch, Milchmischgetränke, Eiskaffee und Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Mit neuen Kreationen und regionalen Zutaten, hier z.B. Fruchtzubereitungen, wird das Angebot ständig erweitert.

Das Besondere - gleich nebenan liegen die Stallanlagen und die Milch steht innerhalb weniger Stunden per direkter Leitung (150 m unterirdisch) in der Milchmanufaktur zur weiteren Verarbeitung zur Verfügung.

"Von der Kuh zum Kunden in 24 Stunden!"

Aus drei weiteren Betrieben in der unmittelbaren Nähe wird zusätzlich Milch bezogen.

Stallanlage mit Melkhaus

In einem luftigen Laufstall mit Liegeflächen werden die Milchkühe gehalten. Mit Fressen, Wiederkäuen und Dösen und natürlich dem zweimaligen Ausflug zum Melkstand gestaltet sich der Tagesablauf.

Futter für die 580 Kühe wird auf den eigenen 600 Hektar Weide- und Ackerland angebaut. Es setzt sich zusammen aus Grassilage, Luzerne, Maissilage, Rapsschrot, Mineralstoffen und einer Getreidemischung. Der Nährstoffgehalt im Futter wird dem Zyklus der Kuh im Laufe des Jahres immer wieder angepasst (Trächtigkeit, Frischmelker, Altmelker, Trockensteher).

Pro Tag frisst eine Kuh ca. 25 kg Futtertrockenmasse, dies entspricht ca. 50 kg Futter und dazu genehmigt sie sich ca. 100 Liter Wasser.

Zu dem landwirtschaftlichen Bereich gehören weiterhin die Kälberglus, der Trockensteher- und Abkalbebereich, der Melkstand mit Milchtank und die Werkstatt.

Nach neun Monaten Trächtigkeit kalbt die Kuh. Zwei Monate vor der Geburt wird die Kuh nicht mehr gemolken - Trockensteher. Jetzt beginnt der Jahresurlaub der Milchkuh. Nach dem Abkalben werden die Kälber von den Müttern getrennt und einzeln in den Kälberglus gehalten. Zweimal am Tag wird Kolostralmilch gefüttert. Nach zwei bis drei Wochen werden die männlichen Kälber an einen Bullenmäster abgegeben.

In der Planung sind die Modernisierung / Neubau des Melkstandes und des Trockensteher- und Abkalbebereiches.

Im Milchtank wird die Milch auf + 4° C herunter gekühlt, bevor es zur weiteren Verarbeitung in die Milchmanufaktur geht.

Milchmanufaktur

An sechs Tagen in der Woche wird in zwei Schichten mit 19 Mitarbeitern die Milch in der Milchmanufaktur handwerklich verarbeitet. Pro Monat sind das ca. 1 Million Liter Milch. Anhand der Verkaufszahlen der Vorwoche und auf Bestellung der einzelnen Abnehmer wird die Produktion ausgerichtet.

Die Milchmanufaktur ist kompakt und praktisch mit Erhitzungsanlagen, Homogenisator, Quarkwannen, Abfüllanlagen u.a. ausgestattet. Komplettiert wird die Produktion mit einem Verpackungsmittelager einschließlich der separaten Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und einem Kühlraum zur Lagerung und Kommissionierung der Erzeugnisse.

Aus den im Außenbereich stehenden Rohmilchtankanlagen wird die Milch in die Erhitzungsanlage geleitet.

Die Milch wird schonend, in ca. 30 Sekunden bei maximal 75 Grad, pasteurisiert. Danach gelangt die Milch in die Abfüllanlagen und wird in verschiedenen Verpackungsformen und Packungsgrößen abgefüllt.

Verwendet werden Mehrwegflaschen und für Joghurtprodukte Becher aus Tritan-Kunststoff, welche mit einer halbautomatischen Abfüllanlage befüllt werden. Von Hand werden die Deckel aufgeschraubt.

Vollautomatisch werden die Schlauchbeutel (bestehend aus 60 % Kunststoff und 40 % Kreide) mit Milch, Naturjoghurt und Buttermilch befüllt. Im ersten Schritt wird das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt, der Beutel wird aufgeschnitten, das Produkt eingefüllt, der Griff wird mit Luft aufgeblasen und der Beutel zum Schluss verschweißt. Alle Eigenkontrolluntersuchungen erfolgen außer Haus.

In vielen ausgewählten Lebensmittelmärkten, wie Edeka, Netto, Kaufland u.v.a., wird die Marke "Hemme Milch" angeboten.

Milchladen, Hofcafé, Veranstaltungsraum, regelmäßig stattfindende Hofführungen und das jährliche Hoffest stellen den direkten Kontakt zu den Kunden her.

Diana Born
Schriftführerin