

## Aufgaben

- Förderung des Arbeitsgebietes Qualitätsmanagement und Hygiene in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und Unterstützung der Aus- und Fortbildung von Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern
- Darstellung der Ergebnisse in verschiedenen Medien
- Lebensmittelsicherheit und ihre operative Umsetzung (z.B. Kontrollsysteme inklusive betrieblicher Eigenkontrolle, Hygienemanagement, Gefahrenanalyse)
- Notwendiger Austausch von Basisinformationen und Terminologie zu (Qualitäts-) Management-Regelwerken (z.B. Normen, Standards, Rechtsvorschriften) zwischen allen betroffenen Kreisen
- Diskussion und gegebenenfalls Stellungnahmen der Arbeitsgruppe zu Inhalt und Bedeutung von (Qualitäts-)Management-Regelwerken und Zertifikaten

Zusammensetzung der Arbeitsgruppe Ende 2008: Vorsitzende, Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin, Frau Urmetzer und Schriftführer, Herr Dr. Schrödter. Insgesamt 47 Mitglieder, davon 18 aktive (a) und 29 korrespondierende (k), die aus folgenden Bereichen stammen: Forschung und Lehre (2 k), Verwaltung, Überwachung/Ministerien (5 a, 11 k), Lebensmittelwirtschaft, Verbände (4 a, 9 k) und Auditoren, Dienstleister oder freiberuflich tätige Berater (7 a, 4 k), Laborleiter oder -Mitarbeiter (2 a, 3 k).

Sitzungen: 21. April (gemeinsam mit dem Workshop Kontrolle der Lebensmittel) und 3. November, beide in Frankfurt.

## Themen

- Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), ein neuer Baustein im gesundheitlichen Verbraucherschutz
- Erfahrungen des Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (TLLV) mit dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG), kritische Sachverhalte, sog. Pankower Liste
- Erfahrungen mit der VO 1924/2006 und diversen Claims
- Allergene und Schwellenwerte: es wurden die Probleme aufgezeigt, exakte Dosen bzw. Dosis-Wirkungsbeziehungen in der Literatur für die Fälle von unbeabsichtigten Kontaminationen mit Allergenen vorzufinden
- Rechtsbereich REACH (Registration, Evaluation, Authorisation of Chemicals) wurde vorgestellt. EU-weit ist z. B. noch unklar, wie die 1-t/a-Grenze zu interpretieren ist: bezieht sich diese auf das Schraubdeckelglas, den Schraubdeckel oder lediglich die Deckeldichtung?
- Vorstellung des Toleranzpapiers der AG Fragen der Ernährung, das in der nächsten Ausgabe der Lebensmittelchemie veröffentlicht werden soll
- ISO 22000: Die Lücke zwischen BRC und ISO 22000 wird durch die PAS220: 2008 geschlossen.
- EU-VO über Akkreditierung ab Januar 2010 in Deutschland verbindlich (AkkStelleG)
- Neues zum International Food Standard (IFS): Food Defense, das neue Kapitel 6 des Handelsstandard IFS
- Vorstellung von Hygieneinspektionen von Lüftungs- und Klimaanlageanlagen nach VDI 6022
- Kennzeichnung von Kreuzkontaminationen bei Allergenen
- Informationen zur „Schweinegrippe“, ein Übertragungsweg durch Lebensmittel ist bisher nicht nachgewiesen
- Kontrollmaßnahmen für *Listeria monocytogenes*, amtliche Probenahmepläne nach VO 2073/2005 und Guidance Document der EU (SANCO 1628/2008 ver.9.3)