

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 2010: Vorsitzende, Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin, Frau Urmetzer und Schriftführer, Herr Dr. Schrödter. Insgesamt 42 Mitglieder, davon 18 aktive (a) und 24 korrespondierende (k), die aus folgenden Bereichen stammen: Forschung und Lehre (2 k), Verwaltung, Überwachung/Ministerien (5 a, 9 k), Lebensmittelwirtschaft, Verbände (4 a, 6 k) und Auditoren, Dienstleister oder freiberuflich tätige Berater (7 a, 4 k), Laborleiter oder -Mitarbeiter (2 a, 3 k).

Wahl der Vorsitzenden, Frau Dr. Wegner-Hambloch für weitere drei Jahre.

Sitzung am 10. November in Frankfurt, Themen:

- Einsatz der Task Force, Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit beim Bayrischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), ein neuer Baustein im gesundheitlichen Verbraucherschutz ist bayernweit tätig. Einige Bundesländer haben teilweise (Hessen) landesweite Ermittlungsgruppe und ähnliche Einrichtungen mit geringerer Ausstattung. Die Mehrzahl der Bundesländer unterhält jedoch keine ähnlichen Einrichtungen.
- Teilweise werden Daten zur Ökobilanz „Carbon Footprint of Products auch im Rahmen des IFS-Audits in Lebensmittelbetrieben abgefragt. Die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien der Handelshäuser gilt als Treiber. Erste Pilotprojekte sind aber mittlerweile auch in Deutschland angestoßen. Die Annahme durch den Verbraucher und Einordnung des Kohlendioxidausstoßes wird jedoch kritisch gesehen.
- Bedeutung von Viren in Lebensmitteln als Infektionserreger (z.B. Noroviren, Hepatitis A/E-Viren, Rotaviren), ihre Charakteristik, Übertragungswege ins Lebensmittel und Möglichkeiten des Risikomanagements
- Aktuelle Produktrückrufe: Nachgewiesene Listerien in Käsen mit Todesfällen hat verstärkte Überwachungsaktivitäten (insbesondere durch Handelsketten) ausgelöst. Ebenso führen Fremdkörperfunde, wie z.B. Glasstückchen zu Rückrufen. Dafür wäre eine branchenweite Abstimmung mit Glasbruch bei Eigenmarkenfertigung nötig, z.B. wird vom Handel Vernichtung aller Waren von 8 m im Umfeld des Glasbruchs gefordert, betriebsüblich sind aber 2–3 m.
- Die deutsche Akkreditierungsstelle DAKKS hat ihren Betrieb aufgenommen. Behördliche Akkreditierungen (ca. 20% des Volumens bisher) sollten ursprünglich kostenfrei bleiben. Diverse Verfahren sind dazu anhängig. Insgesamt ist ein starker Kostenanstieg für die Akkreditierung im Lebensmittelbereich zu verzeichnen. Umstritten sind auch die Verschärfungen bei Überwachungsaudits und Methoden.
- Neue Standards in der Lebensmittelindustrie, wie der IFS-Standard Broker (Handelshäuser), der z. B. auch die korrekte Übermittlung der Spezifikation eines Kunden (z.B. industrieller Weiterverarbeiter) oder die gesetzlichen Forderungen kennen muss oder der IFS-HPC-Standard Haushalt und Körperpflege. Dieser Standard umfasst Kosmetikprodukte und Körperpflegeprodukte mit Hautkontakt, chemische Haushaltprodukte, Haushaltsartikel und Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt, Körperhygiene-Produkte mit Hautkontakt und diverse Kosmetika.