



## **AG Qualitätsmanagement und Hygiene Jahresbericht 2014**

**Obfrau: Dr. Sylvia Wegner-Hambloch, Badenweiler**

*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 2014:* Vorsitzende: Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin: Frau Urmetzer und Schriftführer: Herr Dr. Schröder. 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). Es wurden im November alle Mitglieder angeschrieben um aktiv ihre weitere Mitgliedschaft zu bekunden.

*Sitzungen:* 6. Mai zusammen mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“ und 4. November, beide in Frankfurt. Themen

- Diskussion der Tischvorlage Risikoradar
- Lebensmittelinformationsverordnung, Durchführungsverordnung hierzu
- Weiterentwicklung der Kontrollverordnung Nr.882/2004 und kostenpflichtige Kontrollen durch Behörden
- Verbraucherinformationsquellen in Internet-Portalen, Trends in der Verbraucherwelt, z. B. vegan und andere Ernährungstypen, wie halal, kosher
- „Anlagenvalidierung“ aus 2013 wird wieder neu aufgenommen, Bildung eines Arbeitskreises zur gemeinsamen Erarbeitung von Vorgaben
- Pflanzenschutzmittelrückstände: Risikobewertung für Chlorat oder Beurteilungswerte?
- Mineralölverordnung und Leitlinien/Anforderungen an eine notwendige Dokumentation für den Einsatz von Recyclingkartonage (Begrenzung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln)
- ISO 22000 und FSSC für Lebensmittel, Verpackungsmaterial, Futtermittel
- Neue Version des britischen Lebensmittelsicherheitsstandard BRC 7 ab Juli 2015

*Plan für das Jahr 2015:* Sitzungen am Dienstag, den 21. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“, in Frankfurt am Main und Dienstag, 3. November 2014, Frankfurt am Main.