



## **AG Qualitätsmanagement und Hygiene Jahresbericht 2015**

**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 2015**

Vorsitzende: Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin: Frau Urmetzer und Schriftführer: Herr Dr. Schrödter. Insgesamt 23 Mitglieder, nachdem im November 2014 erneut alle Mitglieder angeschrieben wurden, um aktiv ihre weitere Mitgliedschaft zu bekunden (davon 14 aktive und 9 korrespondierende, die aus folgenden Bereichen stammen: 6 Verwaltung, Überwachung/Ministerien, 7 Lebensmittelwirtschaft, 2 Verbände, 3 Mitarbeiter von Zertifizierungs- oder Akkreditierungsstellen, 3 freiberuflich tätige Berater, 2 Laborleiter oder -Mitarbeiter).

### **Sitzungen**

21. April zusammen mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“ und 3. November, beide in Frankfurt.

### **Themen**

- neue Definition des Begriffes Nanomaterial in Novel-Food-VO und LMIV (Verpackungsmaterialien: Nano-Materialien, z.B. TiO<sub>2</sub>)
- Überwachung Internethandel: es gibt es in jedem Bundesland eine zentrale Stelle, z.B. in Baden-Württemberg ist die CVUA Karlsruhe zuständig
- „Regionalisierung“ der Lebensmittel im Einzelhandel
- Handelsstandard BRC 7 Food
- Authentizitätsprüfung, Lebensmittelbetrug und Fälschung „Food Fraud“
- Überarbeitung ISO 17025
- Allergenkennzeichnung (Precautionary Allergen Labelling (PAL))
- Acrylamid und Risikomanagement/HACCP, „indicative values“, „guidance levels“, Höchstgehalte „maximum levels“ für (bestimmte) Lebensmittel
- HACCP (Überarbeitung des EU-Leitfadens zur Anwendung von Verfahren gemäß den HACCP-Grundsätzen)
- Überarbeitung Bio-Verordnung
- Weiterentwicklung der Kontrollverordnung Nr.882/2004 und kostenpflichtige Kontrollen durch Behörde

### **Plan für das Jahr 2016**

Sitzungen am Montag, den 18. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“ und Dienstag, 8. November, beides in Frankfurt am Main.