



## **AG Qualitätsmanagement und Hygiene Jahresbericht 2016**

**Obmann: Ralf Kreuer, Heilsbronn**

*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 2016*

Vorsitzende: Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin: Frau Urmetzer und Schriftführer: Herr Dr. Schrödter. Es wurden bei der letzten Sitzung Wahlen durchgeführt: neuer Vorsitzender: Herr Ralf Kreuer. Insgesamt 23 Mitglieder (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:* 18. April zusammen mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“ und 8. November, beide in Frankfurt.

### *Themen:*

- Laborbefunde im Krisenmanagement, z.B. nichtgerechtfertigte Rückrufe
- Umgang eines Handelslabors mit auffälligen Befunden (Risikobewertung, gesundheitsschädlich, für den Verzehr ungeeignet, nicht verkehrsfähig oder nicht sicher)
- Verunreinigung von Gewürzen mit Erdnuss oder Mandeln (Verfälschung bzw. Kreuzreaktivität von Prunus mahaleb)
- Möglichkeiten der Behörden, die Öffentlichkeit über kritische Sachverhalte zu informieren  
Schwierigkeiten bei der Analytik und Beurteilung von Fischproben, die potentiell Ciguatoxine enthalten
- Messunsicherheiten: Frage an alle, Entwicklung Leitfaden geplant
- Dauerthema „Kommunikation entlang der Lebensmittelkette“
- ISO 17025 – Laborakkreditierung – Überarbeitung der Norm
- Novel Food, rechtliche Lage aufgrund der unterschiedlichen Bewertung verwirrend  
„Frische“ HPP-Säfte (High Pressure Pasteurisation)
- Mineralöl Übergang bei Lebensmitteln, MOSH-Fraktion (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons), POSH-Fraktion (Polyolefin Oligomeric Saturated Hydrocarbons) und die PAO (Poly-Alpha-Olefine)
- Änderungen im Bereich HACCP und FSSC 22000
- Aktionen zu Lebensmittelbetrug und Fälschung

*Plan für das Jahr 2017:* Sitzungen am Mittwoch, den 26. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“, Frankfurt am Main und November, Termin und Ort werden noch bekannt gegeben.