AG Qualitätsmanagement und Hygiene
Jahresbericht 2018

Obmann: Ralf Kreuer, Heilsbronn

Aufgaben der Arbeitsgruppe:

- 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 2018:
Vorsitzende: Herr Kreuer, Stellvertreterin: Frau Urmetzer und Schriftführer: Herr Dr. Schrödter. Insgesamt 24 Mitglieder (davon 15 aktive und 9 korrespondierende, die aus folgenden Bereichen stammen: 7 Verwaltung/Verband, Überwachung/Ministerien, 5 Lebensmittelwirtschaft, 1 Mitarbeiter von Zertifizierungs- oder Akkreditierungsstellen,6 freiberuflich tätige Berater, 5 Laborleiter oder -Mitarbeiter).

Sitzungen:
25. April zusammen mit dem Workshop „Krisenkomunikation“ und 07. November, beide in Frankfurt am Main. Themen:

- Umgang mit Messunsicherheiten, Besprechung des Positionspapiers zur Angabe und Anwendung der erweiterten Messunsicherheit – Fassung vom 25.04.2018
- Anforderungen an die Lebensmittelverpackung, die Herausforderung für Qualität und Hygiene.
- Möglichkeiten der Behörden, die Öffentlichkeit über kritische Sachverhalte zu informieren.
- High Level Isostruktur (PDCA), Praxisbericht zu Einsatz auch bei den aktuellen Foodstandards. Fachdiskussion über eine sinnvolle Verwendung der Arbeitshilfe.
- Dauerthema „Kommunikation entlang der Lebensmittelkette“.
- ISO 17025 – Laborakkreditierung – Überarbeitung der Norm und praktische Umsetzung.
- Der neue IFS V7, was ist bekannt und wo geht es hin. Analyse aus der Praxis.
- Mineralöl Übergang bei Lebensmitteln, MOSH-Fraktion (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) POSH-Fraktion (Polyolefin Oligomeric Saturated Hydrocarbons) und die PAO (Poly-Alpha-Olefine).
- Berichte aus der Praxis: AiF-Projekt zur Migration von Mineralölen und Modellierung.
- Auditorenmangel! Selbst gemachtes Schicksal? Standardvielfalt vs. Produktsicherheit? Erfahrungsaustausch.
- Hygieneverhalten am „Pranger“, welche Auswirkungen hat die Veröffentlichung von Hygienemängeln auf das Hygienemanagement. Risikoeinschätzung in der Praxis.

Plan für das Jahr 2019:
Sitzungen am Dienstag, den 09. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“, Frankfurt am Main und Arbeitsgruppentreffen im November, Termin und Ort wird noch bekannt gegeben.