

Die Aktuelle Wochenschau der GDCh wurde 2009 mit interessanten wöchentlichen Beiträgen von Mitgliedern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft gefüllt. Die Arbeitsgruppe Lebensmittelüberwachung war daran mit mehreren Artikeln beteiligt.

Auf der Homepage der Arbeitsgruppe finden sich vier Übersichten zur amtlichen Lebensmittelkontrolle:

1. zuständige Behörden der Bundesländer
2. Lebensmittel-Untersuchungsämter in den Bundesländern und der Bundeswehr
3. Rechtsbestimmungen der Bundesländer und der Bundeswehr zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle
4. Ausbildungs- und Prüfungsordnungen der Bundesländer für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker

Für die Mitarbeit an der Aktualisierung der Listen (aktueller Stand: 01.01.2009) sei allen Beteiligten, herzlich gedankt. Ein ganz besonderer Dank, nicht nur für die mühevollen Erarbeitung und Fortführung dieser Übersichten sondern insgesamt für die jahrelange rege Leitung der Arbeitsgruppe, gilt der früheren Obfrau, Anneliese Brockmann, die ihre aktive Berufstätigkeit beendet und sich 2009 aus der AG verabschiedet hat.

Fast schon traditionsgemäß traf sich die Arbeitsgruppe im April in Frankfurt: Am ersten Tag, um interne Themen der AG zu besprechen und am zweiten Tag zu einem gut besuchten Workshop, gemeinsam mit vier anderen AGs: Fragen der Ernährung, Lebensmittellaboratorien, Lebensmittelwirtschaft sowie Qualitätsmanagement und Hygiene.

Die Arbeitsgruppe hat sich zum Ziel gesetzt, die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung zu beobachten, zu diskutieren und sich ggf. auch zu positionieren. An Diskussionsthemen fehlt es bei den ständigen Veränderungen und Umbrüchen in den Bundesländern nicht. Ein Beispiel ist die Trennung von Analytik und Beurteilung, die nicht nur in privaten Laboratorien, sondern zunehmend auch in amtlichen Untersuchungseinrichtungen zu finden ist. Neben Vorteilen wie mögliche Zeit- und Kostenersparnis werden schwer wiegende nachteilige Folgen befürchtet, die kurzfristig nicht wieder zu beheben sein werden.

Der Arbeitsgruppe Lebensmittelüberwachung gehörten im Jahr 2009 17 Mitglieder aus 15 Bundesländern an. Für die nächsten Jahre sind einige Änderungen hinsichtlich der Zusammensetzung zu erwarten.

Der Workshop am zweiten Tag bot einen bunten Strauß verschiedener Themen aus den beteiligten Arbeitsgruppen. Dr. Peter Wallner berichtete in seinem interessanten Vortrag über die Entstehung und die gegenwärtige Praxis der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit beim bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Diese breit interdisziplinär zusammengesetzte Dienststelle unterstützt mit ihrem Spezialwissen die Vor-Ort-Behörden, insbesondere in Problemfällen, sie ist Ansprechpartner für das Ministerium und verschiedene andere Behörden genauso wie für Verbraucher und ist bayerische Kontaktstelle für das EU-Schnellwarnsystem.

Dr. Alice Stelz stellte die Erfahrungen des Thüringer Landesamtes für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz mit dem neuen Verbraucherinformationsgesetz vor und ging dabei auf einige kritische Sachverhalte ein, die in der Praxis aufgefallen sind. Sie betreffen zum Beispiel die Frage, ob ein „Verstoß“ bereits durch ein Gutachten belegt ist. Zum Teil bestehen Unsicherheiten, ob Untersuchungseinrichtungen auskunftspflichtige Behörden sind oder wie die gegensätzlichen Interessen von Antragsteller und betroffenen Unternehmen sachgerecht gegeneinander abzuwägen sind. Nicht unproblematisch ist die fehlende Pflicht, Daten vor der Weitergabe auf ihre Richtigkeit zu prüfen.

Ein schier unerschöpfliches Diskussionsthema bietet die so genannte europäische „Health Claims Verordnung“ (EG) Nr. 1924/2006. Dr. Sabina Schneider, Gesellschaft m//m science, berichtete, dass der EU bis dahin ca. 4.000 allgemeine gesundheitsbezogene Claims nach Artikel 13 gemeldet worden sind, über die zu entscheiden ist. Krankheitsbezogene Claims seien in wesentlich geringerem Umfang beantragt worden. In der Diskussion wurde insbesondere die Innovation hemmende Wirkung der Verordnung kritisiert sowie der Aufwand, der für mittelständische Unternehmen fast nicht leistbar sei.

Dr. Ronald Schrödter, Intersnack, stellte die Problematik der unbeabsichtigten Kontamination mit Allergenen und deren Berücksichtigung in HACCP-Konzepten sowie in der Kennzeichnung von Produkten dar. Damit verbunden stellen sich auch Fragen nach einer repräsentativen Probenahme bei chargenweise und bei kontinuierlich ablaufenden Prozessen. Es existiert (noch) kein abgestimmtes, zuverlässiges Verfahren, das den Allergiker über das Vorhandensein und die Größenordnung unbeabsichtigter Allergenspuren informiert.

In einem weiteren Vortrag führte Antje Wetter, Labor Wessling, in die REACh-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ein. Die Abkürzung REACh ergibt sich aus den folgenden Begriffen:

- Registration - Registrierung
- Evaluation - Bewertung

Authorization - Zulassung und Beschränkung  
Chemicals - chemische Stoffe.

Anhand eines praktischen Beispiels demonstrierte sie, welche Pflichten sich aus der Verordnung für die verschiedenen Stufen bzw. Rollen wie Hersteller, Importeure, Händler oder nachgeschaltete Anwender ergeben und wie sie möglicherweise zu erfüllen sind. Viele der daraus folgenden Fragen sind nur durch differenzierte Recherchen bei Vorlieferanten zu beantworten.

Für die AG Fragen der Ernährung stellte Michael Warburg, Unilever, die beabsichtigte überarbeitete Fassung der „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung“ vor, die inzwischen in Lebensmittelchemie, 63, 98, 2009 bzw. auf der Homepage der LChG veröffentlicht worden ist. Er ging dabei insbesondere auf den Anwendungsbereich, die Einzelfallbetrachtung bei Abweichungen, auf die besondere Auslobung einzelner Nährstoffe und die Überdosierung ein. Die Arbeitsgruppe beabsichtigt, sich demnächst mit den Toleranzen bei Nahrungsergänzungsmitteln zu befassen.

Dr. Gunter Fricke, Nestlé Deutschland, berichtete über Erfahrungen bei der Umsetzung der DIN EN ISO 22000:2005 in die Praxis. Ziele der Norm sind eine weltweit einheitliche Norm für HACCP und Lebensmittelsicherheit, die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette bis zum Endverbraucher sowie die Integration aller Präventivprogramme und des HACCP-Konzeptes in ein Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit. Der Aufwand für die Implementierung sei ähnlich wie für die ISO 9001:2000; die Integration in ein bestehendes Managementsystem hielt er für sinnvoll. Das System nach ISO 22000:2005 sei jedoch kein vollständiges Managementsystem für Qualität; es fehlen z.B. Anforderungen zum Qualitätsmanagementhandbuch, zum Element Planung/Ziele sowie zur Kundenzufriedenheit. ISO 22000:2005 könne die ISO 9001:2000 also nicht ablösen. Das ISO 9001-System bleibe die Basis für ein Qualitätsmanagementsystem, auf der andere Forderungen (z. B. IFS, BRC, ISO 22000) aufbauen.