

## Fortbildungsveranstaltung

Am 06 Juni 2018 fand im **Bildungszentrum der Südwestfälische Industrie- und Handelskammer zu Hagen** in der **Eugen-Richter-Str. 110, in 58089 Hagen**, die Landesfortbildungsveranstaltung des LVLK NRW statt.

Herr Bürgermeister Horst Wisotzki begrüßte die Teilnehmer in Hagen. Er lobte die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure für die Verbraucher in Nordrhein-Westfalen. Der neugewählte stellvertretende Bundesvorsitzende Herr Manuel Klein, überbrachte die Grußworte vom Bundesverband.

Den Auftakt zur Vortragsreihe im Rahmen der Fortbildungsveranstaltung bildete **Herr Michael Hülsenbusch**, Abteilungsleiter beim Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein Westfalen.

Herr Hülsenbusch überbrachte die Grüße der neuen Ministerin Frau Ursula Heinen-Esser. Im Vortrag zum Thema „**Die neue strategische Ausrichtung des Ministeriums**“ stellte er die neuen Ziele des Ministeriums vor.

Hierzu soll der gesundheitliche Verbraucherschutz gestärkt werden. Unter anderem durch eine bessere Vernetzung der Kommunikation zwischen Land und Bund. Hierbei soll für eine sachgerechte Kontrolldichte gesorgt werden. Weiter soll es einheitliche Standards für die Überwachung in Deutschland geben.

Durch eine risikoorientierte Ausrichtung der Überwachung und durch entsprechende Schwerpunkte im Rahmen der Untersuchungseinrichtungen, soll die Überwachung schlagkräftiger werden.

Im Rahmen des 2. Vortrages stellte sich **Herr Dr. Marcus Girnau**, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des BLL-Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, dem Thema „**Die amtliche Kontrollpraxis im Wandel ?! – die Sichtweise der Lebensmittelwirtschaft**“. In seinem Vortrag stellte Herr Dr. Marcus Girnau die Anforderungen der neuen Kontrollverordnung vor. Hierbei hob er die Herausforderungen für die Wirtschaft hervor. Zum Thema gebührenpflichtige Regelkontrollen hält der BLL weiterhin an der These fest, dass es originäre hoheitliche Aufgabe im Rahmen der **Daseinsvorsorge** ist. Insbesondere das es keine bundeseinheitliche Lösung gibt. Im letzten Teil des Vortrages wurde das wieder aktuelle Thema der Veröffentlichung nach §40 Abs. 1a des LFGB angesprochen. Hier geht es ausdrücklich nicht um Gefahrenabwehr, sondern um eine sogenannte Transparenzregelung. Durch die Entscheidung des BVerfG vom 12.03.2018 wird die Namensveröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFGB als grundsätzlich verfassungsgemäß angesehen. Das Fehlen einer zeitlichen Begrenzung der Veröffentlichung wird allerdings als Verstoß gegen die Berufsausübungsfreiheit des Art. 12 Abs. 1 GG angesehen. Hierbei muss der Gesetzgeber bis Ende April 2019 eine Regelung schaffen.

Der Vortrag von **Herr Thorsten Lenertat** von der Firma BEKO TECHNOLOGIES GmbH, behandelte das Thema „**Mineralölkontamination und Bakterien in der Druckluft**“. In seinem Vortrag stellte er die technischen Anforderungen an eine saubere Druckluft für die Lebensmittelindustrie vor. Ausgelöst von den Mosh/Moah Beanstandungen in Adventskalendern rückte das Thema auch in das Blickfeld der Lebensmittelüberwachung. Zu einer modernen Anlage gehört außer einem Kompressor und einem Leitungssystem auch eine Druckluftaufbereitung nach ISO 8573. Eine 24/7 Monitoring mit entsprechenden Messinstrumenten rundet die Produktion von sauberer Druckluft ab.

**Herr Roger Wedekind** von der Firma AUGUST STORCK KG stellte sich dem Thema „**Täuschungs- und Gesundheitsschutz als Eckpfeiler des Lebensmittelrechts und Herausforderungen in der Lieferkette pflanzlicher Lebensmittel**“.

Im Vortrag wurde zuerst der geschichtliche Hintergrund des Gesundheits- und Täuschungsschutzes ab dem 15. Jahrhundert vor Christus bis in die heutige Zeit beleuchtet. Insbesondere welche Strafen in der Vergangenheit an der Tagesordnung waren.

Herr Wedekind stellte die Herausforderungen an die gesamte Lieferkette vom Erzeuger bis hin zu den Hersteller der Produkte am Beispiel der Schokolade, weiß bis bitter mit und ohne Füllung vor. Hierbei zeigte er, dass die Verbrauchererwartungen an die Produkte oftmals ganz anders sind als die Realität zeigt.

Je nach Ursprungsland der Produkte müssen die heutigen Produzenten mit unterschiedlichen Rückständen rechnen.

Das aktuelle Thema Food Fraud stellt die Hersteller vor immer größere Probleme. Insbesondere wenn der Rohware Lebensmittel beigemischt werden die allergene Bestandteile enthalten.

Das Fazit von Herrn Wedekind ist, „**dass die Themen und damit die Herausforderungen für die Produzenten nicht ausgehen**“.

Im letzten Vortrag an diesem Tag, stellte **Herr Stefan Brand** vom Fachverband Getränkeschankanlagen e.V., das Thema „**Aufbau und Probleme mit Getränkeschankanlagen**“ vor.

Hier konnten die Kolleginnen und Kollegen im Bereich des technischen Aufbaus ihr Wissen erweitern. Angefangen von Postmix- und Premixanlagen mit den unterschiedlichen Betriebsdrücken von max. 3 bzw. 7 Bar, bis hin zu den verschiedenen Zapfhähnen.

Weiter stellte Herr Brand auch hygienische Schwachstellen im Leitungsbau vor. Diese sind oftmals von außen nicht zu erkennen. Erst durch eine Demontage der Leitung kommen die Schwachstellen zum Vorschein. Er zeigte auch wie eine moderne Reinigung nach dem Sinner'schen Kreis (Wechselwirkung von Zeit, Mechanik, Temperatur und Chemie) funktioniert.

Den Abschluss des Vortrages bildete die Vorstellung des neuen Druckminderersystems Quickfit™.

**Hans Peter Riedmiller**

Vorsitzender