

Gelungene digitale Premiere: Das 11. *dti*-Qualitätsforum auch virtuell ein voller Erfolg

Berlin, 09. Dezember 2020. Mit der 11. Ausgabe feierte das renommierte **dti-Qualitätsforum** am 25. November 2020 seine digitale Premiere. Auf dem virtuellen Podium versammelten sich in diesem Jahr wieder hochkarätige Experten aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft, die ihre Expertise zu aktuellen Themen der Branche rund um die Schwerpunktthemen Ernährungspolitik, Listerien, Allergenmanagement und die europäische Farm-to-Fork-Strategie teilten. Mehr als 70 Teilnehmer aus der Branche konnte das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) in seinem digitalen Konferenzzentrum zur inzwischen etablierten Fachtagung begrüßen und somit eine gelungene digitale Premiere feiern.

Dr. Lorenz Franken, Leiter der Abteilung 2 Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Ernährung, Produktsicherheit im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), erläuterte den ganzheitlichen Ansatz des BMEL zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise, die auf eine gesunde und nachhaltige Lebensmittelwahl als einfache Wahl für die Verbraucher:innen zielt. Die aktuellen Schwerpunkte des BMEL- Gesundheit, Transparenz und Nachhaltigkeit - werden mit wissenschaftlich fundierten Maßnahmen zur Stärkung der Ernährungskompetenz, die von der Wirtschaft selbstverpflichtend umgesetzt werden sowie gesetzlich verankerten Vorgaben zur Einwirkung auf das Ernährungsumfeld gebündelt. Mit der rechtssicheren Einführung des Nutri-Score in Deutschland hat das Ministerium ein großes ernährungspolitisches Vorhaben der Legislaturperiode im November umgesetzt. Die Bundesministerin Julia Klöckner wird sich auf EU-Ebene für eine europaweite Einführung des Nutri-Score einsetzen.

Einen Überblick über aktuelle Entwicklungen im Allergenmanagement gab **Jürgen Schlösser**, Fachberater für die Lebensmittelindustrie für Qualitätssicherungs- und Qualitätsmanagement-Prozesse mit Schwerpunkt Allergenmanagement. Kritisch verglich er die neuen australischen Referenzwerte von Vital 3 mit Vital 2 und bemängelte, dass zu wenig und zu heterogene Patientendaten vorliegen. Für den IFS

hat er eine Allergen-Guideline erarbeitet, die in der finalen Phase ist und ab Anfang nächsten Jahres gelten wird. Zum Themenkomplex Allergen-Analytik wies Schlösser darauf hin, dass mittlerweile in den Laboren mit ELISA und PCR bessere Ergebnisse erzielt werden, dennoch sind falsch positive und falsch quantitative Ergebnisse an der Tagesordnung. Das Allergenscreening mittels Next-Generation-Sequencing bietet eine sichere Nachweisgrenze bis 5ppm. Er wies explizit darauf hin, dass Vital 3 ein freiwilliges Grenzwertsystem ist und warf die Frage auf, warum Vital 3 in Deutschland in ein Gesetz gepresst werden soll, wenn es in Europa ein praktikables Allergen-Siegel wie ECARF gibt, womit er eine inhaltliche Brücke zum nächsten Referenten schlug.

Zu der Frage, ob es für das Allergenmanagement verlässliche und für die Industrie praktikable Schwellenwerte gibt, referierte **Prof. Torsten Zuberbier**, Leiter der Allergiefolgenforschung der Klinik für Dermatologie, Venerologie und Allergologie an der Charité Berlin. Ein nützliches Werkzeug sieht Prof. Zuberbier im Siegel der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF), welches Allergiker-freundliche Lebensmittel kennzeichnet. Basierend auf dem aktuellen Stand der Allergenforschung fordert das ECARF-Siegel, dass der Gehalt von Allergenen 5ppm Allergen-Protein nicht überschreitet, da dieser als verlässlicher und praktikabler Grenzwert sowohl bei Einzelfallbetrachtungen als auch in Provokationsstudien identifiziert wurde.

Prof. Thomas Alter, Geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Freien Universität Berlin, gab einen Überblick über die Herausforderungen für Lebensmittelhersteller durch Listerien. Die Verhinderung des Eingangs von Listerien in die Lebensmittelkette ist schwierig bis ausgeschlossen, aber es gibt Möglichkeiten das Risiko zu reduzieren. Zu möglichen Maßnahmen gehören die direkte Bekämpfung durch Phagen, die Schaffung von Vermehrungshindernissen sowie die Verhinderung der Kontamination von Lebensmitteln im Produktionsprozess. Prof. Alter plädierte angesichts der Tatsache, dass die Listerien-Problematik keine magischen Lösungen kennt, für differenzierte

Ansätze im Umgang mit der Gefahr, wie zum Beispiel der Einbeziehung von Umweltmonitoring und Kontaktflächenbehandlung.

Nutzen, Grenzen und Rechtsrahmen beim Einsatz von Bakteriophagen in der Lebensmittelproduktion waren die Inhalte des Vortrags von **Prof. Charles Franz**, Leiter des Instituts für Mikrobiologie und Biotechnologie am Max-Rubner-Institut (MRI), der anschaulich in die Thematik einführte. Die wissenschaftliche Forschung zeigt, dass Bakteriophagen als natürliche Feinde der Bakterien entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmitteln eingesetzt werden können, ohne Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln zu nehmen. Noch ist der Einsatz von Phagen in Lebensmitteln allerdings nicht gesetzlich geregelt. Auch die rechtliche Einordnung ist unklar, obwohl Phagen in anderen Ländern bereits als Verarbeitungshilfsstoff zugelassen sind.

Zum Abschluss stellte **Miriam Schneider**, Leiterin des Brüsseler Büro des Handelsverband Lebensmittel (BVLH), in ihrem Vortrag die wichtigsten Vorhaben und eine politische Bewertung der im Mai 2020 von der Europäischen Kommission vorgestellten Farm-to-Fork-Strategie aus Sicht des Lebensmittelhandels vor. Viele offene Fragen sieht der Handel aus ihrer Sicht insbesondere in der Wirksamkeit der Maßnahmen bezüglich der Anpassung von Konsumentenverhalten und in dem starken Fokus der Strategie auf Verbraucherinformation als Allheilmittel. Bei der Umsetzung der Ziele der Strategie sei es zudem wichtig, bereits auf Seiten der Wirtschaft geleistete Nachhaltigkeitserfolge einzubeziehen und Kohärenz mit anderen Politikfeldern herzustellen.

Die insgesamt vier Vorträge in den Breakout-Sessions boten den Teilnehmern die Chance, sich neue Impulse für Ihren Arbeitsalltag zu holen. **Traceone** präsentierte in einem Beitrag neue Lösungsansätze zum Thema Nutri-Score und Nachhaltigkeit in Form einer End-to-End-Lösung, die die Einhaltung von Vorschriften, die Entwicklung neuer Produkte und die Beschaffung über ein internes Marktplatz-Portal abdeckt. **CLK** stellte innovative, optische Kontrollsysteme vor, die Fremdkörper materialunabhängig erkennen und so eine berührungslose Qualitätskontrolle

erlauben. Ein weiterer spannender Beitrag unserer Partner behandelte die ab 1. Juli 2021 verpflichtenden Änderungen des **IFS** Food Standards. Zu den wichtigsten Neuerungen gehören ein stärkerer Fokus auf betriebliche Prozesse sowie, dass mindestens jedes 3. Zertifizierungsassessment unangekündigt vorgenommen wird. Abschließend stellte das Unternehmen Microos sein Produkt **PhageGuard** vor, welches sich passend zu den Themenschwerpunkten Listerien und Bakteriophagen, die natürlichen Phagen zunutze macht, um Kontaminationen in der Lebensmittelproduktion zu bekämpfen.

Das Programm des diesjährigen Qualitätsforums wurde wieder maßgeblich von den QM-Experten des **dti**-Qualitätsausschusses gestaltet. Aber nicht nur mit den hochkarätigen Inhalten hat das **dti** in diesem Jahr wieder Maßstäbe gesetzt: Mit der gelungenen, corona-bedingten digitalen Umsetzung des beliebten und inzwischen fest etablierten **dti**-Qualitätsforum hat der Verband erfolgreich ein neues Format realisiert und eine innovative Lösung für die aktuellen Herausforderungen gefunden.

Das **12. Qualitätsforum** wird Ende November 2021 stattfinden – ob wie gewohnt in Köln oder noch einmal digital wird das **dti** unter Berücksichtigung der Pandemieentwicklung noch bekannt geben.

Die Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Claudia Sommer

Referentin Ernährung/Qualitätsmanagement /Außer-Haus-Verpflegung

Tel.: +49 (0)30 2809362-12

Mail: sommer@tiefkuehlkost.de