

## 8. **dti**-Qualitätsforum: Weiterbildung und Fachdiskussionen auf TOP-Niveau – ein Pflichttermin für das moderne Qualitätsmanagement in der Tiefkühlbranche

### **Food Fraud, die neue EU-Kontroll-VO, Allergenanalytik, technologische Möglichkeiten zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz und Fipronil-Krisenmanagement im Mittelpunkt der Expertendiskussionen**

Berlin, 11. Dezember 2017. Das achte **dti**-Qualitätsforum, die Fachtagung für Qualitätsmanager, Produktentwickler und Lebensmitteljuristen aus der Tiefkühl- und Lebensmittelwirtschaft am 28. November 2017 in Köln, nutzten die Fachleute aus den Unternehmen, um sich über aktuelle Themen des Qualitätsmanagements zu informieren und ihr Netzwerk stärken. Ein breitgefächertes Spektrum an Themen bestimmte das diesjährige Qualitätsforum und bot eine exzellente Möglichkeit das Fachwissen auf den neuesten Stand zu bringen.

**Jörg Lickfett**, Strategic Account Manager international bei **Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH**, verglich in seinem Vortrag, die unterschiedlichen Methoden zur Authentizitätsprüfung. Laut Lickfett muss man „das Unvorhersehbare vorhersehen“, um Food Fraud aufzudecken bzw. sich davor zu schützen. Ein wichtiges Indiz für potenziellen Lebensmittelbetrug sind Rohstoffmärkte mit explodierenden Preisen. Ein langwieriger Prozess sei der Aufbau von Datenbanken, um für die Analysen eine einwandfreie Vergleichsbasis zu haben. Als wichtiges Strategieelement empfahl Lickfett den Unternehmen, persönliche Beziehungen zu den Lieferanten aufzubauen, Kontakt zu halten und auch vor Ort Rohstoffe zu prüfen.

**Bernhard Burdick**, Leiter der Gruppe Lebensmittel und Ernährung der **Verbraucherzentrale NRW**, referierte über Herkunft und Regionalität. 73 % der Verbraucher wünschen sich regionale Lebensmittel, jedoch sind die Begriffe „Region“ und „Regional“ nicht definiert, so dass es erhebliche Interpretationsspielräume gibt. Etwa je ein Drittel der Verbraucher sehen den Landkreis, einen Naturraum oder auch ein Bundesland als regional an. Laut Burdick wäre es schon ein großer Fortschritt, wenn sich die Unternehmen die Bedingungen des „Regionalfensters“, eines seit 2014 auf Bundesebene aktiven Vereins, orientieren

würden. Auch zu Fragen der Herkunftskennzeichnung haben die Verbraucher eine klare Vorstellung. Mehr als 70 % möchten, dass die Lebensmittelunternehmen zu genauen Herkunftsangaben verpflichtet werden, insbesondere in Bezug auf wertgebende und tierische Zutaten.

Einen Überblick über die neue EU-Kontroll-Verordnung, deren Regelungen ab dem 14. Dezember 2019 Anwendung finden, gab **Sonja Schulz**, Rechtsanwältin bei **ZENK Rechtsanwälte Partnerschaft mbB**. Kernziele der EU-Kontroll-Verordnung sind die Überwachung „vom Stall bis zum Teller“, Transparenz, Bekämpfung von Food Fraud sowie risikobasierte Kontrollen und Informationsaustausch bzw. -management. Sie stellte sowohl positive als auch negative Änderungen für die Unternehmen vor. So müssten die Unternehmen sich darüber klar sein, dass die Verschwiegenheitspflicht unter bestimmten Bedingungen gelockert und Ergebnisse von amtlichen Kontrollen veröffentlicht werden können. Auf der anderen Seite sollen Eigenkontrollen und QS-Maßnahmen der Unternehmen stärker, gerade im Fall einer Beanstandung, berücksichtigt werden. Den Begriff des Food Fraud hält Schulz für einen rein politischen Ansatz, juristisch betrachtet hätte es keiner Regelung in der EU-Kontroll-VO bedurft, da Betrug und Irreführungsverbot durch den Gesetzgeber geregelt sind.

Wie sich Unternehmen und Lebensmittelüberwachung mit dem Allergenmanagement und der Bewertung der Allergen- und Spurenkennzeichnung auseinandersetzen, beleuchteten **Jürgen Schlösser**, Executive Manager Research & Development International bei der **Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG**, und **Dr. Ulrich Busch**, leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter am **Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)**. Schlösser machte deutlich, dass es nicht **die** eine Referenzmethode bzw. **das** eine Referenzlabor gibt. Analysenergebnisse müssen immer angezweifelt werden, da es zu viele falsch positive Ergebnisse gibt. Ein Laborvergleich mache deutlich, wie sehr die Werte differieren. Die gängigen Allergenanalysemethoden ELISA, PCR oder LC – MS/MS seien nicht in der Lage reproduzierbare, valide Ergebnisse zu erzeugen. Schlösser empfiehlt für die Praxis, dass die Unternehmen Referenzlabore für sich ermitteln und sich durch PCR und Elisa doppelt absichern. Sein Resümee lautete: „Wenn wir die Abwesenheit von Allergenen nicht sicher überwachen können, sollten wir Warn- und Grenzwerte schaffen, die jedes Labor überwachen kann!“

**Dr. Ulrich Busch** beleuchtete die Allergenproblematik von der lebensmittelrechtlichen Seite und machte deutlich, dass die Analytik zwar ein Allergen nachweist, aber nicht unterscheidet zwischen kennzeichnungspflichtig, weil rezepturbedingt enthalten, oder nicht-kennzeichnungspflichtig, weil das Allergen durch eine Kreuzkontamination in das Lebensmittel geraten ist. Für die Überwachungsbehörden haben die Sachverständigenkreise ALT und ALTS des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Beurteilungswerte für Allergeneinträge durch Kreuzkontamination vorgeschlagen und so eine Orientierungshilfe für Risikobewertung und Gutachten bereitgestellt. Zum Schluss macht Busch deutlich, dass es für die Überwachungsbehörden wichtig sei, dass die Lebensmittelunternehmen ein funktionierendes Allergenmanagementsystem nachweisen.

Verschiedene technologische Möglichkeiten zur Senkung von Fett-, Zucker- und Salzgehalten präsentierte **Prof. Dr. Stefan Töpfl**, Leiter Prozesstechnik am **Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik** e. V. (DIL). Eine Möglichkeit zur Reduzierung des Salzgehaltes stellt das „low pressure nitrogene processing“ dar, das beispielsweise bei Rohpökelfleisch eingesetzt wird. Auch mittels eines Hochdruckverfahrens lässt sich der Salzgehalt reduzieren. Töpfl erklärte, dass durch den Druck das Salz besser im Rohstoff verteilt wird und man bei Kochschinken eine Reduktion bis zu 30 % erreichen könne. Durch Ultrahochhomogenisation lasse sich der Fettgehalt in Mayonnaise reduzieren und führe beim Speiseeis sogar zum „Clean label“. Das Elektropulsverfahren verschaffe Kartoffeln, die für die Pommes-frites-Herstellung eingesetzt werden, glattere Schneideränder und vermindere so die Ölaufnahme beim Frittieren um 10%. Laut Töpfl ist die Reduktion von Zucker schwierig, aber man könne beispielsweise im Produktionsprozess durch Fermentation im Mehl Zucker herstellen - ohne vorher Zucker zuzusetzen.

Über das KAT-System und das Krisenmanagement im Fipronilskandal informierte **Dietmar Tepe**, Geschäftsführer des **Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V. (KAT)**. 80 % aller Eiproduzenten sind KAT-zertifiziert und im Lebensmitteleinzelhandel werden zu 90 % nur KAT-Eier angeboten. Durch ein datenbankgestütztes Herkunftssicherungssystem gewährleistet KAT Rückverfolg-

barkeit und Transparenz entlang der kompletten Prozesskette. So war der Verein im Fipronilfall schon kurz nach Bekanntwerden in der Lage, intern alle potentiell betroffenen Printnummer zu sperren und nach behördlicher Freibeprobung wieder freizugeben. Aktuell wird jeder behördlich frei-beprobte Legebetrieb von KAT zusätzlich auditiert und beprobt und erst nach unbedenklichem Untersuchungsergebnis freigegeben. Tepe empfiehlt, das KAT-System auch auf Eiproduktbetriebe und eiverarbeitende Nahrungsmittelunternehmen auszu-dehnen. Gegen kriminelle Energie helfe keine Lebensmittelkennzeichnung, so Tepe, doch ein Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitssystem ermögliche ein schnelles Ein-grenzen der Krise und ein zielgerichtetes Handeln im Sinne eines vorsorgenden Verbraucherschutzes.

Großen Zuspruch in der Branche erhielt das **dti**-Qualitätsforum auch in diesem Jahr als Fachveranstaltung mit einem breiten und hochaktuellen Themenspektrum. Neben dem offenen Austausch mit und unter Experten, bietet die Veranstaltung unverzichtbares Praxiswissen in komprimierter Form für die tägliche Arbeit im Unternehmen. Als effiziente Fortbildungsveranstaltung ist es nach Meinung der Teilnehmer sehr zu empfehlen.

Halten Sie sich jetzt schon den Termin für das nächste **dti**-Qualitätsforum am **27. November 2018** in Köln frei!

**Weitere Informationen:**

Weitere Infos finden Sie auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

**Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Claudia Sommer

Tel.: +49 (0)30 2809362-13

Mail: [sommer@tiefkuehlkost.de](mailto:sommer@tiefkuehlkost.de)