

10. dti-Qualitätsforum verzeichnet Teilnehmerrekord und sorgt für fachlichen Austausch auf höchstem Niveau

Berlin, 8. Januar 2020. Zum 10-jährigen Jubiläum am 5. Dezember 2019 freute sich das **dti**-Qualitätsforum in Köln über einen neuen Teilnehmerrekord. Top-Redner aus Wissenschaft, Lebensmittelbehörden und Wirtschaft sorgten für einen intensiven fachlichen Austausch zu aktuellen und zukünftigen Themen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität mit 85 Teilnehmern aus dem Netzwerk des Deutschen Tiefkühlinstituts, die aus der Tiefkühlindustrie, dem Lebensmittelhandel, Labordienstleistern, Verbänden und der Wissenschaft zu dem angesehenen Fachforum kamen.

Prof. Eberhard Haunhorst, Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), legte am Beispiel der Listerien-Problematik die Vorgehensweise der Überwachung zur Wahrung der Lebensmittelsicherheit dar. Um Listerien-Kontaminationen vorzubeugen, empfahl Prof. Haunhorst eine gründliche Prävention und Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems mit Unterstützung geeigneter Labordienstleister. Er stellte klar, dass die Hersteller auch dann in der Verantwortung gegenüber den Verbrauchern stehen, wenn diese die TK-Produkte nicht bestimmungsmäßig verzehren. Das heißt, auch ein entsprechender Sicherheitshinweis auf der Produktverpackung, wie z.B. „Vor dem Verzehr durcherhitzen“, befreit den Inverkehrbringer nicht von seiner Verantwortung.

Dr. Stefanie Hartwig, ZENK Rechtsanwälte, informierte die Teilnehmer anschaulich über die wichtigsten Änderungen und Pflichten, die mit der ab 1. April 2020 geltenden EU-Durchführungsverordnung 2018/775 zur Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten auf Lebensmittelhersteller zukommen können. Ob die Kennzeichnung zukünftig notwendig sein wird, bedarf einer intensiven Einzelfallbetrachtung jeder Produktverpackung. Suggestiert diese dem Verbraucher eine bestimmte Herkunft oder weist einen konkreten Herkunftsbezug auf, so kann das Produkt von der neuen Richtlinie betroffen sein.

Mit rechtlichen Rahmenbedingungen beschäftigte sich auch der zweite Vortrag von Frau Dr. Hartwig zur Werbung bei Lebensmitteln mit Aussagen zu deren Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit. Begriffe, wie „nachhaltig“ oder „umweltfreundlich“, sind bisher rechtlich nicht geregelt. Um dennoch mit entsprechenden Aussagen zu werben, so die Empfehlung von Dr. Hartwig, sollten Unternehmen ihre Aussagen so präzise wie möglich wählen, um eine Irreführung des Verbrauchers sowie Intransparenz zu vermeiden.

Prof. Pablo Steinberg, Präsident des Max Rubner-Instituts (MRI), stellte die seit 2018 laufende „Nationale Strategie zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten“ (NRI) der Bundesregierung vor und erläuterte die weiteren geplanten Schritte und Untersuchungen von Seiten des MRI im Rahmen des darin vorgesehenen Produktmonitorings. Die Überprüfung der Zielvereinbarung des **dti** und seiner Mitglieder zur Salzreduktion in TK-Pizzen wird dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bericht des MRI-Folgemonitorings Ende März 2020 vorgelegt werden. Prof. Steinberg äußerte sich auch zur aktuellen Diskussion um den Nutri-Score und betonte, dass das System ein Baustein unter vielen ernährungspolitischen Maßnahmen sei und nicht den Anspruch erhebe, eine Garantie für eine gesunde Ernährung der Verbraucher zu geben, sondern der Nutri-Score soll einen Einfluss auf Ernährungsmuster nehmen und Lebensmittel innerhalb einer Produktkategorie vergleichbar machen.

Nachhaltige Verpackungen stellten einen Schwerpunkt im **dti**-Qualitätsforum dar. In seinem Vortrag über die Möglichkeiten und Grenzen nachhaltiger Verpackungslösungen skizzierte **Prof. Markus Schmid** von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen aktuelle Erkenntnisse aus der Verpackungsmaterialforschung mit Reststoffen – sogenannten Biopolymeren aus Nebenprodukten, die nicht in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung stehen. Er warnte zudem vor gegenteiligen Klimabilanzeffekten, wenn der Produktschutz bei Materialeinsparungen nicht ausreichend gewährleistet werde und es so zu unnötiger Lebensmittelverschwendung komme.

Andreas Kappel, Grüner Punkt Duales System Deutschland, fasste für die Teilnehmer die rechtlichen Anforderungen des seit Januar 2019 geltenden Verpackungsgesetzes sowie die Anforderungen an das Design einer recycelgerechten Verpackung zusammen. Insgesamt stellte Kappel den Verpackungen von Tiefkühlprodukten ein gutes Zeugnis bezüglich ihrer Recyclingfähigkeit aus.

Einblicke in aktuelle und zukünftige Entwicklungen des Kühl- und Gefriergerätemarktes in Deutschland gab **Robert Struppe**, BSH Hausgeräte GmbH, dem Auditorium. Laut Einschätzung von BSH wird der TK-Verbraucher der Zukunft anstelle von Zubereitungshinweisen auf der Produktverpackung auf den vollautomatischen Backofen mit KI-Systemen und Sensoren vertrauen, der das Produkt nach seinen individuellen Bedürfnissen zubereitet.

Zum Abschluss des 10. dti-Qualitätsforums stellte **Sandra Schulte**, IFS Management GmbH die gerade frisch verabschiedete 7. Version des IFS Standard Food vor. Eine wichtige Neuerung des überarbeiteten Zertifizierungsverfahrens ist die Verringerung des Dokumentationsaufwands für die Unternehmen zugunsten eines verstärkten Fokus auf Vor-Ort-Audits, die im neuen Verfahren 50 Prozent der Bewertung ausmachen werden.

Das Programm des diesjährigen Qualitätsforums wurde wieder maßgeblich von den QM-Experten des **dti**-Qualitätsausschusses gestaltet und bot, neben der vielfältigen Expertise für QM-Verantwortliche, die Möglichkeit zum ausgiebigen Netzwerken und Informationsaustausch. Das 11. **dti**-Qualitätsforum findet am **3. Dezember 2020** im Hotel Marriott in Köln statt.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Lea Feys

Referentin Ernährung/Verbraucherservice/ Qualitätsmanagement

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

Mail: feys@tiefkuehlkost.de