

Von Fertigen, Gewürzen und Allergenen

Am 17. und 18. Mai 2019 führte der Landesverband Thüringen seine Verbandstagung im Landkreis Sömmerda durch. Dort wurden zwei mittelständige Lebensmittelbetriebe besucht. Die Vorträge sowie die Fachmesse wurden im Leonardo-Hotel in Weimar abgehalten.

Bei der **Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH** wurden wir vom Produktionsleiter Olaf Dienel sowie der Vertriebsleiterin Brigitte Kaps begrüßt. Die Führung durch die Betriebsräume stellte eine absolute Ausnahme dar, versicherte uns Herr Dienel.

Das Unternehmen existiert seit 1991 und hat mit der täglichen Zubereitung von 300 Essensportionen begonnen. Bereits 1995 war ein Neubau erforderlich, welcher seitdem immer wieder erweitert werden muss. Mittlerweile werden im ersten Betriebsteil durchschnittlich 8000 Essen für die klassische Mittagsversorgung des mobilen Menüdienstes und der Schul- und Kindergartenversorgung abgesichert. Zudem werden im so genannten High Convenience Bereich täglich 2,5 bis 3 Tonnen im Großgebäude auf Bestellung produziert. Beide Bereiche arbeiten mit dem Cook & Chill Verfahren. Die Einzelassietten werden anschließend in den Verteilstationen regeneriert, um möglichst kurze Wege zu den Ausgabestellen zu gewährleisten. Nur im Gebiet in unmittelbarer Nähe zum Produktionsstandort wird noch im Cook & Serve Verfahren gearbeitet. Die 2 kg - Schalen aus dem High Convenience Bereich werden deutschlandweit an Krankenhäuser, Seniorenheime und große Caterer geliefert.

Es wird im Betrieb viel getan, um gerade in diesem Bereich ein hohes Hygieneniveau zu gewährleisten und damit den Ausgangskeimgehalt so gering wie möglich zu halten. Dies erreicht man neben der vollständigen Hygienekleidung und der entsprechenden Händehygiene unter anderem auch mit dem Tragen eines Mundschutzes. Somit kann auf die 250 verschiedenen Artikel ein MHD von bis zu 21 Tagen bei Kühltemperatur gewährleistet werden, ohne Konservierungsstoffe einsetzen zu müssen.

Überrascht waren wir von der Aussage, dass jeder Kundenwunsch erfüllt wird – sei es auch die Bestellung einer einzigen Assiette, so wird diese frisch für den Auftraggeber zubereitet. Am meisten macht dem Betrieb der zunehmende Fachkräftemangel zu schaffen, weshalb bereits jetzt ein zweiter Produktionsstandort in der Nähe von Prag eröffnet wurde. In dem IFS-zertifizierten Betrieb werden künftig alle High Convenience Produkte hergestellt werden.

In der **Kräutermühle GmbH Kölleda** erwartete uns ein wunderbarer Duft nach Nelken, Koriander und Kardamom, denn es wurde gerade Curry gemahlen. Beim Rundgang begleiteten uns die Geschäftsführer Heiko Werner und Mandy Preuk sowie der Qualitätsmanagementbeauftragte Falk Strohschein. Auch wenn natürlich ein Großteil der Produktion in geschlossenen Systemen abläuft, bekamen wir doch einen guten Eindruck von den weitreichenden Möglichkeiten dieses Betriebes. Uns wurde erklärt, wie die Keimreduzierung mittels des patentierten Bactosafe[®]-Verfahrens abläuft, warum bei Gewürzen nie eine allgemeine Allergenfreiheit garantiert werden kann und wie das Unternehmen einer Mosh-Moah-Kontamination vorbeugt. Mit diesem Thema wurde auch eine Brücke zum Verbandstag 2018 in Suhl geschlagen, wo wir beim Workshop der BEKO Technologies GmbH bereits über Mineralölkontaminationen diskutierten.

1999 begann die Gewürzverarbeitung am Standort mit vier Personen. Mittlerweile sind 60 Mitarbeiter beschäftigt. Das rasante Wachstum ist unter anderem den besonderen Technologien geschuldet, die das Unternehmen von anderen der Branche unterscheidet. Zum Beispiel wird Ende 2019 eine neue Technologie in Betrieb genommen, mit welcher Produkte nach dem Mahlen eine Korngröße von 0,01 mm erreichen und damit eine nahezu fluide Konsistenz erhalten. Diese Technologie wird zum Beispiel bei Eiweißprodukten in Sportlernahrung oder als Zusatz in Flüssigkeiten eingesetzt.

Beim patentierten Bactosafe®-Verfahren erreicht man eine Keimreduktion durch die Kombination von Heißdampf, Stickstoff und Druck. Selbst Salmonellen-belastete Gewürze können somit behandelt und marktfähig gemacht werden.

Die Professionalität in Verbindung mit dem lockeren Umgangston im Betrieb hat uns beeindruckt. Die Kräutermühle stellt eine Schnittstelle zwischen der Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie dar. Auch wenn der Handel bestimmter Gewürze nur über weltweite Kooperationen funktioniert, wird mittlerweile ein Großteil der Gewürze von Vertragslandwirten auch in der Umgebung angebaut. Bei selbst vermarkteten Produkten bewegt sich das Unternehmen vollständig im Bio-Segment. Hinzu kommen zahlreiche individuell zugeschnittene Dienstleistungstätigkeiten wie Reinigung, Zerkleinerung oder Mischen von Produkten. Die Zertifizierung nach diversen internationalen Standards und die tagtägliche Umsetzung im Produktionsablauf ist dafür die Basis und – wie sie selbst in ihrem Werbeflyer betonen – effektives Werkzeug. Wir konnten erleben, dass diese Philosophie auch gelebt wird. Alleine in der Qualitätssicherung arbeiten drei Mitarbeiter und ein Lehrling wird ausgebildet. Im hauseigenen Labor, in welchem die unterschiedlichsten chemisch-physikalischen Parameter ermittelt werden, beendeten wir den Rundgang.

Im Hotel begrüßte die Landesvorsitzende **Doris Blechschmidt** die Teilnehmer mit den Worten: „Eine Fortbildung lebt von der Expertise der Referenten“. Diese waren in Person des Fachanwaltes Dr. Clemens Comans und Rechtsanwalt Dirk Radermacher zugegen. Zudem gab es Gelegenheit für drei der ausstellenden Firmen, von Neuigkeiten aus der Branche sowie Besonderheiten ihres Unternehmens zu berichten. Dass wieder zahlreiche Kollegen aus anderen Bundesländern den Weg nach Thüringen fanden, freute uns sehr.

Der Landrat des Landkreises Sömmerda **Harald Henning** begrüßte als erster Gast die Anwesenden. Angesprochen auf die anstehende Wahl und dem damit verbundenen Zeitmangel entgegnete er charmant: „Am Freitagnachmittag gibt es nichts Wichtigeres, als bei den Lebensmittelkontrolleuren zu sein, da muss der Wahlkampf mal hinten anstehen.“ Bezogen auf die Arbeit des Lebensmittelkontrolleurs resümierte er, dass ihnen der Ruf vorausgeht, immer etwas zu finden. Das sei auch nicht schlimm, denn der Verbraucher muss erwarten können, dass wir genau hinschauen.

Detlef Wendt - Präsident des Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz (TLV) – stellte fest: „Die Deutschen neigen dazu, die EU-Gesetze zu vergolden.“ Er dankte den Lebensmittelkontrolleuren für die geleistete Arbeit im Namen des gesamten TLV und bekundete seinen Respekt gegenüber unseres kundigen Blicks, der nötigen Sorgfalt sowie dem Gespür für die Schmutzdecken. Auch die fachkundige Probenahme stellte er als Voraussetzung für gute Gutachten durch die Sachverständigen heraus.

Fachlich ging er auf das Urteil des Bundesverfassungsgerichts zu § 40 Abs. 1a LFGB zur Veröffentlichung von Hygieneverstößen ein. Die Umsetzung sei derzeit noch problematisch, am Erlass wird aber aktuell gemeinsam mit dem Ministerium gearbeitet.

Kritisch beleuchtete er die Plattform „Topfsecret“, denn: wo wir nicht schnell genug reagieren, da tun es andere! Bundesweit wurden bereits mehrere 1000 Anfragen registriert. Das Verbraucherinformationsgesetz wird genutzt, um „Druck in den Kessel zu bringen“. Es ist dringend erforderlich, mit staatlichen Mitteln dem entgegenzutreten und eine faire alternative Transparenzlösung zu implementieren.

Weiterhin ging er auf den Personalmangel ein, der in den Kreisen unterschiedlich ausgeprägt ist. Erfreut konnte er uns jedoch berichten, dass in der Mittelbehörde nun endlich 10 neue Stellen bestätigt wurden, sodass künftig eine bessere Unterstützung der Ämter zum Beispiel durch Teamkontrollen möglich sein wird.

Das fachliche Kernthema des Nachmittags war die Umsetzung der Anforderungen der LMIV in der Praxis. **Dr. Clemens Comans** der Anwaltskanzlei cibus Rechtsanwälte berichtete von

zahlreichen Gerichtsbeschlüssen zu diesem komplexen Thema. Dafür ist er ein kompetenter Ansprechpartner. Bereits seit 2010 vertritt er Klienten aus der Lebensmittelbranche.

Da es sich bei der LIMV sowie der Durchführungsverordnung um sehr komplexe Verordnungen handelt und viele Aspekte unterschiedlich aufgefasst werden können, ist es erforderlich, sich immer wieder damit zu befassen. Die Anzahl der Rechtsstreite, denen die LMIV zugrunde liegt ist ein Indiz dafür, dass die darin enthaltenen Regelungen alles andere als klar definiert sind. Dementsprechend waren wir dankbar über den Vortrag von Dr. Comans, der uns nicht nur die Strukturierung und Kernaussagen der LMIDV näher brachte, sondern auch über einige aktuelle Gerichtsentscheide informierte.

Wussten Sie zum Beispiel schon, dass...

... die Definition einer Vorverpackung: „am Tag des Verkaufs“ bis zu 48 Stunden beträgt?

... Allergenkennzeichnung für das jeweilige konkrete Lebensmittel unmittelbar und leicht zugänglich sein muss und es nicht ausreicht, die Kladde hinter der Ladentheke zu deponieren?

... mündliche Information über Allergene strikten Anforderungen unterliegen?

... das Auflisten einzelner Komponenten nicht ausreicht, sondern sich die Allergeninformation auf das gefertigte Endprodukt beziehen muss?

... die Ahndungsvorschrift für das Vorfinden eines Lebensmittels mit abgelaufenem Verbrauchsdatum in § 6 Absatz 2 der LMIDV festgelegt ist?

... die Hinweise „Glutenfrei“ und „Kann Spuren von Weizen enthalten“ oder „laktosefrei“ und „enthält Milch“ keinen Widerspruch darstellen?

... die Bezeichnung: „vegane Käse-Alternative“ eines Käseimitates auf der Grundlage von Cashewkernen vom Gericht als zulässig erachtet wurde (LG Stade, Urteil vom 28.03.2019, Az 8 O 64/18)?

In den Pausen konnten die Teilnehmer wieder die zahlreichen **Messestände** besuchen und viel Wissenswertes rund um Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Probenahme, Messmittel und einiges mehr erfahren. Drei Ausstellern gaben wir die Gelegenheit, ihr Unternehmen kurz vorzustellen.

Als erster hatte **Michael Buserath** von BU-HO Plast das Wort. In seinem Familienunternehmen werden Paneelsysteme für den Lebensmittelbereich gefertigt. Die Vorteile sind unbestritten die ausgesprochen gute Reinigungsfähigkeit und Langlebigkeit. Er gab fairerweise aber auch zu bedenken, dass der Untergrund schimmelfrei sein muss und die Ableitung von Kondenswasser zu beachten ist. Allerdings machte er auch darauf aufmerksam, dass schwarze Verfärbungen nicht grundsätzlich auf einen Schimmelbefall schließen lassen sondern ebenso verfärbte Kalkrückstände in Betracht gezogen werden müssen. Ebenso ist beim Einbau darauf zu achten, dass sich Schädlinge nicht in den Hohlräumen hinter den Paneelen einnisten können.

Dieses Problem griff dann direkt **Rudi Weikert** von der APC AG auf. Verkleidungen an Wänden stellen durchaus ein Problem bei der Schädlingsbekämpfung dar.

Nach der Vorstellung des Unternehmens ging er insbesondere auf die eigene Nutzinsektenzucht ein, die das Unternehmen branchenintern auszeichnet. Zudem thematisierte er die aktuelle Biozid-Verordnung, die eigentlich den Einsatz toxischer Köder nur bei Befall vorsieht. Nach Erstellen einer objektbezogenen Gefahrenanalyse ist es allerdings möglich, auch prophylaktisch toxisch beködern zu dürfen.

Zudem ging Rudi Weikert auf das „proaktive Eskalationsmanagement“ ein: wenn ein Kunde die erteilten Auflagen nicht befolgt und es damit zu keinem Bekämpfungserfolg kommt, wird dies an die Regionalleitung übergeben. Dies ist auch wichtig für uns als Lebensmittelüberwachung, denn hatten wir nicht alle schon einmal den Fall, dass der Gewerbetreibende sich weigert, bauliche Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe umzusetzen?

Am nächsten Morgen starteten wir den Tag mit unserer **Mitgliederversammlung**. Nachdem die Beschlussfähigkeit festgestellt worden ist, berichtete die Vorsitzende Doris Blechschmidt in ihrem Rechenschaftsbericht unter anderem über das Gespräch mit der Thüringer Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft Birgit Keller beim Spargelstechen in Kutzleben, die Verabschiedung von Frau Dr. Karin Schindler, über ihre Teilnahme an der AG Lebensmittelbetrug und über das Dialogforum „cook mal anders“, das unsere aktuelle Schulverpflegung kritisch hinterfragt. Zudem kündigte sie an, dass der nächste Verbandstag, bei welchem wir das 30-jährige Bestehen unseres Landesverbandes feiern können – am 15. und 16. Mai 2020 in Erfurt stattfinden wird.

Die Verlesung des Kassenberichts erfolgte in Vertretung durch Johannes Jahn. Bei der Kassenprüfung am 04.04.2019 durch die Kassenprüfer Christian Olberg und Christian Obst wurden keine Abweichungen festgestellt. Der Vorstand wurde einstimmig entlastet.

Maik Maschke, stellvertretender Vorsitzender des Bundesverbandes, stellte dem Plenum einleitend den „neuen“ Bundesvorstand vor, welcher nun bereits seit einem Jahr im Amt ist. Anschließend berichtete er darüber, welche fachrechtlichen Themen derzeit auf der Agenda stehen und für welche Themen Stellungnahmen erarbeitet wurden. Er wies auf das Muster eines bundeseinheitlichen Bußgeldkatalogs hin, welches bereits jetzt auf der Homepage des BVLK einsehbar ist. Weiterhin thematisierte er auch die Plattform „Topfsecret“. Zur Vorstände Klausur in Königswinter am 23.03.2019 wurden der foodwatch-Leiter der Abteilung Recherche und Kampagnen Oliver Huzinga eingeladen. Man hat festgestellt, dass es durchaus gemeinsame Schnittmengen gibt. Weitere Gespräche und gemeinsame Lösungen sollen weiter forciert werden.

In Bezug auf die Neufassung AVV Rahmenüberwachung vertritt der BVLK die Meinung, dass die Häufigkeit der Kontrollen der Arbeit der Unternehmen und nicht an die Kassenlage der Kommunen angepasst werden muss.

Weiterhin berichtete Maik Maschke vom vierten Ausbildungs-Standort in Plauen, von der AG Food Fraud, dem DIN-Ausschuss und der Zusammenarbeit mit der BGN, der Mitarbeit bei der Erstellung der Leitsätze und dem Fachbeirat Schädlingsbekämpfung.

Abschließend appellierte er an das Plenum: „Der BVLK kann nur reagieren, wenn wir wissen, wo der Schuh drückt!“ und ermunterte damit zu einem regen Informationsaustausch. Dieser könne mittlerweile auch über die sozialen Medien (Facebook, Twitter) erfolgen.

Zum Ende der Mitgliederversammlung wurden unsere neuen Mitglieder Kai Andre´ Fritsch, Heike Beck und Frank Hoffmann begrüßt und nochmals offiziell in den Verband aufgenommen.

Michael Sommer von der Firma Ecolab begann seinen kurzweiligen Vortrag mit der Aussage „fließend Warm- und Kaltwasser ist inzwischen Standard“ und untermauerte dies mit einem Foto, auf dem zu sehen war, wie ein Wasserkocher oberhalb des Waschbeckens an die Wand montiert wurde und dort frisch erhitztes Wasser mittels Schlauch zum Händewaschen genutzt werden konnte. Da soll noch einer was sagen! 😊

Aber im Ernst: Ecolab ist nicht nur Spezialist für Reinigungsmittel, sondern bietet auch Komplettangebote in den Bereichen Textilhygiene, Wasseraufbereitung, Energiemanagement, gesunde Umwelt und Krankenhaushygiene an.

In Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk Leipzig wurde eine Nachhaltigkeitsmensa implementiert. Hier ist es gelungen, den Verpackungsmüll um 95% zu reduzieren, unter anderem, indem enzymbasierte Reinigungsmittel eingesetzt wurden.

„Geh hin, wo der Pfeffer wächst!“ war die Überschrift des Vortrags von Rechtsanwalt **Dirk Radermacher**. Der ehemalige Hauptgeschäftsführer des Fachverbandes der Gewürzindustrie ist zwar mittlerweile im Ruhestand, versteht es aber immer noch, die Zuhörer auch nach anderthalb anstrengenden Fortbildungstagen in seinen Bann zu ziehen. Aus seiner langjährigen Berufserfahrung beschrieb er unter Verwendung zahlreicher Fotos den Anbau von Pfeffer und ging auch auf die Vermarktungswege und -modalitäten exotischer Gewürze ein. Kritisch beleuchtete er die Rodung des Regenwaldes auf Borneo

zugunsten des Anbaus von Palmölplantagen sowie die Zerstörung von Plantagen z.B. durch Klimaänderung oder Naturkatastrophen. Auch die Versiegelung von Flächen und Umnutzung von Agrarflächen für Energiepflanzen in Deutschland sprach er an.

Weiterhin thematisierte Radermacher die Gefahr für Verfälschungen bei Kräutern und Gewürzen. Auch der Einsatz von nicht zugelassenen Pestiziden wird oftmals nur zufällig entdeckt, da eine gezielte Suche in der Standardanalyse nicht vorgesehen ist. Die Wirtschaft ist der Überwachung stets einen Schritt voraus. Weitere Kontaminanten, die bei Kräutern und Gewürzen eine Rolle spielen, sind Mosh Moah, Schimmelpilzgifte und Salmonellen, welche durch Verunreinigungen mit Kot hineingelangen. In diesem Zusammenhang äußerte er sich kritisch zum Vermischungsverbot, da dadurch verkehrsfähige LM vernichtet werden. Eine Kreuzvermischung mit Allergenen sowie GVO lässt sich nicht verhindern, da es sich bei Kräutern und Gewürzen um Naturprodukte handelt, die in Fruchtfolge auf den Feldern wachsen. Auch das (erwünschte) Befliegen durch Insekten verhindert die absolute Genfreiheit natürlicher Pflanzen.

Die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung hat Dirk Radermacher immer positiv gesehen. Er sagt, Behörden haben oft Verständnis für Probleme und sind daher gute Gesprächspartner. Er wies auf weiterführende Informationen auf der Homepage des BfR hin, die gemeinsam erarbeitet wurden.

Dirk Radermacher resümierte: „Deutschland hat mit seinen Richt- und Grenzwerten die strengsten Rechtsvorschriften, aber die geizigsten Verbraucher.“

In ihren **Schlussworten** bedankte sich Doris Blechschmidt nochmals bei den unterstützenden Kollegen aus Sömmerda und Weimar. Besonderer Dank ging dabei an Gerhard John für die intensive Arbeit in der Vorbereitung der Tagung. Ebenso konnten wir der Organisatoren des Leonardo-Hotels ein großes Lob für den reibungslosen Ablauf der Tagung aussprechen.

Daniela Opitz
Schriftführerin