

Fortbildungsveranstaltung der Lebensmittelkontrolleure Rheinland-Pfalz vom 19.04. – 21.04.2010 in der Jugendherberge Trier

Am 19.04.2010 wurden die Teilnehmer der Fortbildungsveranstaltung vom Landesvorsitzenden Karl-Josef Leibig herzlich willkommen geheißen.

Nach einer Vorstellungsrunde der Teilnehmer und den Begrüßungsworten von Dr. Ebling vom Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz (MUFV) ,



Dr. Ebling (MUFV)

eröffnete Herr Pascal Gruchott von der Firma Nano-Pool den Seminartag mit einem Vortrag über die Versiegelung von Oberflächen mit Flüssigglas im Nanometerbereich.



Herr Pascal Gruchott, Firma Nanopool

Im darauffolgenden Vortrag veranschaulichte Herr Dr. Andreas Daxenberger, Leiter der Zertifizierungsstelle Lebens- und Futtermittel von TÜV Süd, den Teilnehmern die unterschiedlichen Qualitätsstandards in Lebensmittelbetrieben wie z.B. IFS, DIN ISO 9000 ff, BRC usw.



Dr. Daxenberger, TÜV Süd

Der letzte Vortrag dieses Tages wurde von Herrn Prof. Dr. med. Sucharit Bhakdi, Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene, Johannes Gutenberg Universität in Mainz gehalten. In seinem Vortrag „Tatsächliche Gefahren, Stiefkinder der Medien! und der Überwachung?“ wurde eine andere Sichtweise über die Kontrollen in der Bundesrepublik Deutschland betrachtet.



Herr Dr. Bhakdi, Universität Mainz und Herr Leibig

Der darauf folgende Tag wurde mit dem Vortrag über die „Arbeitssicherheit für den LMK und Betriebe“ eröffnet, in dem Herr Dörksam, Berufsgenossenschaft Nahrungs- und Genussmittel Mannheim, die Gefahren an Hand einiger Fallbeispiele bildlich darstellte und näher erläuterte.

Nach diesem Vortrag besuchten die Seminarteilnehmer zwei Betriebe in der Region. Der erste Anlaufpunkt war Japan Tobacco International (JTI) in Trier. Bei dem größten Zigarettenherstellungswerk der JTI in Europa, wurde uns anschaulich die rechtliche Umsetzung

der Vorgaben in der Tabakindustrie erklärt. Bei dem Betriebsrundgang in 5 Gruppen wurden uns dann die risikobasierte Ansätze der Gefahrenanalysen vom Rohtabak, über die Produktion bis hin zur Verpackung erklärt.



Herr Romeis JTI, Karl Josef Leibig und Cathrin Schulz

Danach ging es weiter zur Galileo Lebensmittel GmbH & Co. KG nach Trierweiler. Dies mittelständische Unternehmen hat sich auf die Herstellung von Tiefkühl-Snacks wie Pizzen, Mini Pizzen, Wraps, Mini Burger usw. spezialisiert. Hier wurde uns im Rahmen einer Betriebsbegehung Einsicht in die Umsetzung des HACCP Konzeptes gegeben.



Karl-Josef Leibig, Herr und Frau La Vecchia (v.r.n.l)

Herr Dr. Karg, Diplom-Biologe und Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, eröffnete den letzten Tag mit dem Thema „Auswirkungen der neuen Biozidverordnung, Problematik bei der Fluginsektenbekämpfung“. Der Vortrag handelte über die rechtlichen und finanziellen Schwierigkeiten der Schädlingsbekämpfungsmittelherstellung. Nach dem rechtlichem Teil zeigte der Referent an Hand einiger Beispiele die Bekämpfung von Fluginsekten in der Lebensmittelbranche.



Dr. Karg, Firma B.U.G.S

Den letzten Vortrag des Seminars hielt Herr Dr. Markus Boner, TÜV Rheinland. In seinem Vortrag „Isotopenbestimmung zum Nachweis der Herkunft von Lebensmitteln“ verdeutlichte er den Teilnehmern nicht nur die Möglichkeiten für den Herkunftsnachweis von Lebensmitteln, sondern auch einige Beispiele für anderweitige Bereiche der Isotopenbestimmung. So werden z.B. die Wässerung von Wein, den ökologischen Anbau von Obst und Gemüse und die Haltungsmethoden von Hühnern bei den Eiern durch Isotope bestimmbar.



Dr. Boner, TÜV Rheinland

Während der gesamten Fortbildungsveranstaltung war ebenfalls ein zusätzlicher Messepark der Kooperationspartner des Landesverbandes für die Seminarteilnehmer und externes Publikum geöffnet.



Gruppenbild der Teilnehmer

Zum Abschluss der Veranstaltung bedankte sich der Landesvorsitzende, Herr Leibig, bei den Kollegen Guido Friske, Alois Reichert und Norbert Maximini, die den Vorstand bei der Organisation vor Ort tatkräftig unterstützten. Des Weiteren bedankte er sich bei dem Plenum für die rege Teilnahme an den Vorträgen während der gesamten Fortbildung. Das Plenum lobte vertreten durch Michael Karl an den Vorstand für die Organisation der Veranstaltung.

Norbert Maximini und Karl-Josef Leibig

Messepark und Kooperationspartnertreffen im Rahmen der Fortbildung in Trier

Die Fortbildungsveranstaltung wurde mit einem Messepark begleitet, der auf Wunsch unserer Kooperationspartner und Aussteller: Schicker & Schäfer GmbH, Ebro Electronic GmbH & Co.KG, TÜV SÜD Management Service GmbH, Ecolab Deutschland GmbH, Robert Bäumler Rückstellsysteme, NSD LabelLord, BAV Institut GmbH, Kohlhammer Deutscher Gemeindeverlag GmbH, F. Polzer GmbH, Wero Medical, Egon Kulms, Nanopool, ITEX Gaebler GmbH & Co. KG (DBL), Mohn & Co. GmbH, Wolfgang Jobmann GmbH Vaihinger GmbH auch für den Besuch von Gewerbetreibende öffentlich zugänglich gemacht war.

Die Teilnehmer der Fortbildung tauschten sich mit den Ausstellern aus und informierten sich über Ihre Neuerungen.



Gruppenbild der Kooperationspartner und Messepartnehmer

Mit dem Kooperationspartnertreffen am Mittwoch wurde der Messepark abgeschlossen. Die Aussteller werteten mit dem Vorstand den Messepark aus und man sammelte Vorschläge, wie man den Messepark und eine begleitende Veranstaltung für Gewerbetreibende in zwei Jahren gestalten könnte. Anschließend informierte Stefan Tannenberg die Anwesenden mit seinem Vortrag über die Änderungen im Lebensmittelrecht und Neuerungen der Lebensmittel- Qualitätsstandards. Bei der Verabschiedung bedankte sich Karl-Josef Leibig noch für die Unterstützung und die gute Zusammenarbeit bei allen Teilnehmern.

Karl-Josef Leibig