



AG Qualitätsmanagement und Lebensmittelwirtschaft Jahresbericht 2019

Obmann: LM-Chem. Ralf Kreuer, Lübeck

Aufgaben

- Förderung des Arbeitsgebietes Qualitätsmanagement und Hygiene in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und Unterstützung der Aus- und Fortbildung von Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern
- Darstellung der Ergebnisse in verschiedenen Medien
- Lebensmittelsicherheit und ihre operative Umsetzung (z. B. Kontrollsysteme inklusive betrieblicher Eigenkontrolle, Hygienemanagement, Gefahrenanalyse)
- notwendiger Austausch von Basisinformationen und Terminologie zu (Qualitäts-) Management-Regelwerken (z. B. Normen, Standards, Rechtsvorschriften) zwischen allen betroffenen Kreisen
- Diskussion und gegebenenfalls Stellungnahmen der Arbeitsgruppe zu Inhalt und Bedeutung von (Qualitäts-)Management-Regelwerken und Zertifikaten

Zusammensetzung der Arbeitsgruppe Ende 2019

Vorsitzender: Ralf Kreuer; Stellvertreterin: Claudia Urmetzer; Schriftführer: Dr. Ronald Schrödter.

18 Mitglieder: 10 aktive und 8 korrespondierende, die aus folgenden Bereichen stammen: 6 Verwaltung/Verband, Überwachung/Ministerien, 5 Lebensmittelwirtschaft, 1 Mitarbeiter von Zertifizierungs- oder Akkreditierungsstellen, 4 freiberuflich tätige Berater, 3 Laborleiter oder -Mitarbeiter.

Sitzungen

9. April 2019 zusammen mit dem Workshop „Krisenkommunikation entlang der Lieferkette“ und 20. November „AG Qualitätsmanagement und Hygiene“, beide in Frankfurt am Main.

Themenschwerpunkte

Fusion der AG Qualitätsmanagement & Hygiene mit der AG Lebensmittelwirtschaft. Die gemeinsame Präambel der fusionierten AG wurde beraten und wie folgt angenommen:

Qualitätsmanagement und Lebensmittelwirtschaft

Die AG kümmert sich im Schwerpunkt um die Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Sie diskutiert und bewertet aktuelle Entwicklungen aus wissenschaftlicher Sicht und aus dem Blickwinkel aller Beteiligten der Lebensmittelkette (Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelwirtschaft sowie Dienstleister).

Dies betrifft die einschlägigen Normen und Food Safety Standards zur Implementierung und Weiterentwicklung der Lebensmittelhygiene, Vermeidung von unerwünschten Stoffen und zur guten Herstellpraxis (GMP) in der Lebensmittelkette.

Die AG bringt damit ihre interdisziplinäre Sachkompetenz im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes ein und stellt praktische Erwägungen in der Umsetzung von neuen Anforderungen in den Fokus ihrer Überlegungen. Sie versteht sich dabei als fachübergreifende AG, die im Dialog mit den anderen Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft steht.

- Umgang mit Messunsicherheiten, Besprechung des Positionspapiers zur Angabe und Anwendung der erweiterten Messunsicherheit – Ist er in der Praxis angekommen?
- Anforderungen an die Lebensmittelverpackung, die Herausforderung für Qualität und Hygiene.
- Der neue IFS Version 7, wie sieht er aus und welche Schwerpunkte sind zu erwarten?
- VITAL 3.0, eine Möglichkeit Allergenmanagement zu betrachten und „messbar“ zu machen? Bericht vom Round Table des DAAB.
- Dauerthema „Kommunikation entlang der Lebensmittelkette“
- ISO 17025 – Laborakkreditierung – Überarbeitung der Norm und praktische Umsetzung
- Food Fraud in der Praxis der Managementsysteme
- Mitglied in den AGs der LChG: Wie bekommt man interessierte neue Mitglieder?

Plan für das Jahr 2020

Sitzungen am Dienstag, den 28. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“, Frankfurt am Main und Arbeitsgruppentreffen im November, Termin und Ort werden noch bekannt gegeben.