



AG Qualitätsmanagement und Lebensmittelwirtschaft Jahresbericht 2024

Obmann: Ralf Kreuer

Aufgaben

Einbringen des lebensmittelchemischen Sachverständnisses bei der Umsetzung von Qualitätsmanagementregelwerken in der Lebensmittelwirtschaft und angrenzenden Gebieten. Fachaustausch und gemeinsame Bewertung bei veränderten Lebensmittelsicherheitsstandards und aktuellen Themen aus Qualitätsmanagement und Wirtschaft.

Zusammensetzung der AG Ende 2024

Obmann: Ralf Kreuer

Stellvertreter und Schriftführer: Ronald Schrödter

Insgesamt 11 Mitglieder (davon 9 aktive und 2 korrespondierende) aus den Bereichen Lebensmittelwirtschaft, Beratung, Handelslabors und Überwachung.

Sitzungen

In 2024 wurden 2 virtuelle Sitzungen abgehalten. Ein gemeinsamer Workshop mit den AGs Überwachung, Handelslabors und Fragen der Ernährung fand 2024 nicht statt.

Folgende Themen wurden in der AG im vergangenen Jahr diskutiert:

- Verschiebung der Probennahme zu mehr Labormustern als Konsequenz der Meldepflicht für private Labors.
- Umsetzung und Überprüfung der Lebensmittelsicherheitskultur entsprechend den Anforderungen der EU VO 2021/382 und der Handelsstandards (IFS, BRC). Bei kleineren und mittleren Unternehmen wird dies häufig nur in den jährlichen Schulungen thematisiert, während größere Unternehmen versuchen, die Überprüfung durch zusätzliche Statuserhebungen durch Mitarbeiterbefragungen umzusetzen.
- Erfahrungen aus den ersten Audits gemäß dem neuen IFS, Version 8, insbesondere der verschärften Bewertung bei den Kriterien. Hier wurde insbesondere das Thema der mikrobiologischen Umfeldkontrollen und der für die Beurteilung dieser Systeme nötigen Sachkenntnis vertieft.
- Herausforderungen durch den demografischen Wandel und die weitere Nutzung von künstlicher Intelligenz auf die Lebensmittelwirtschaft und an die Qualifikation der Beteiligten.
Es werden weniger qualifizierte Fachkräfte in der Produktion zur Verfügung stehen, so dass die Herstellprozesse durch geeignete Verfahren entsprechend gestaltet werden müssen, um die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten. Die Kenntnisse zum Stand der Technik müssen dabei laufend angepasst und in der Ausbildung berücksichtigt werden.

Plan für das Jahr 2025

Zunächst ist eine virtuelle Sitzung der Arbeitsgruppe im April geplant, die sich schwerpunktmäßig mit dem Thema „Validierung von Prozessen in der Lebensmittelherstellung“ beschäftigen soll.