

## Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure in Oberwesel

**Unesco Welterbe** oberes Mittelrheintal – keinen geringeren Ort wählten wir zur diesjährigen dreitägigen Fortbildung.

47 Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure trafen sich vom 16. bis 18. Januar in einer Jugendherberge in unmittelbarer Nachbarschaft der Schönburg, oberhalb von Oberwesel, mit fantastischem Blick ins Rheintal zur Fortbildungsveranstaltung des Landesverbandes Rheinland-Pfalz. Wir konnten darunter 11 Teilnehmer aus Brandenburg, NRW, Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg begrüßen.

Darüber hinaus konnten wir 23 Kooperationspartner begrüßen, welche die Veranstaltung am Dienstag mit einem interessanten Messepark bereicherten und zum Teil auch als Referenten zur Verfügung standen.

Nach der Eröffnung der Veranstaltung durch den Landesvorsitzenden Karl-Josef Leibig begrüßten wir Herrn Dr. Wilfried Ebling vom Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz (MJV). Themen wie Kontrollbarometer, Ausbildungsverordnung und Laufbahnordnung wurden angesprochen. Der derzeitige Stand lässt aber noch keine abschließenden Beurteilungen zu.



Dr. Wilfried Ebling Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz (MJV)

Herr Dr. Ebling bedauerte, dass die geplante Fortbildungsveranstaltung mit Staatsanwaltschaft und Polizei nicht stattfinden konnte. U.a. war auch ein Grund dafür, dass es seitens der Lebensmittelkontrolleure keine Bereitschaft gab, einen Fall

aus der Praxis vorzutragen. Für diese Fortbildung ist der Praxisbezug sehr wichtig, daher an dieser Stelle noch einmal die Bitte an alle, an der Weiterführung dieser interessanten Veranstaltung mitzuwirken.

Herr Andre Funke, von der Firma Ecolab, referierte zu den Themenbereich Einrichtung von Dossieranlagen in „Kleinen Betrieben“, sowie zur neuen EU-Gefahrenkennzeichnung.

Herr Dr. Klaus Müller und Herr Ralf Schwebel von der BGN Mannheim stellten die neue BGN-DVD 2011 vor und gingen in ihren Ausführungen zu Reinigung und Sicherheit von Schankanlagen insbesondere auf die Notwendigkeit von Gaswarnanlagen ein.

Herr Daniele Negrinotti von der Schädlingsbekämpfungsfirma GSD Kaiserslautern gab einen Überblick über die Möglichkeiten des Eingreifens bei Nagerbefall und erläuterte Funktionsweise, Vor- und Nachteile verschiedener Fallensysteme.

Um 18:00 Uhr endete der erste Schultag.

Nach dem Abendessen geleitete uns dann ein Nachtwächter in sehr unterhaltsamer Weise durch die historische Altstadt von Oberwesel, in mittelalterlichem Ambiente und mit interessanten Erzählungen.

Der zweite Veranstaltungstag begann mit einem Vortrag von Herrn Dr. Reiner Imming vom LAV Sachsen-Anhalt zum Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnungsrecht in der neuen Lebensmittel-Informationsverordnung.



Dr. Reiner Imming, LAV Sachsen-Anhalt

Im Anschluss daran hatten wir Zeit für Gespräche mit unseren Kooperationspartnern und die Möglichkeit, Informationen und Präsentationen über neueste Technologien

und Entwicklungen in Bereichen wie Messtechnik, Insekten- und Schädlingsbekämpfung, Nanotechnologie, Hygieneschulung, Reinigung, Desinfektion, Wandverkleidung, Schimmelschutz u.v.m. zu erhalten.

Weitere informative Vorträge gab es zum Thema Entsorgung am Beispiel der Firma Refood, über Neuerungen aus der Mess- und Wiegetechnik sowie Erläuterungen zum Quick-Response-Code System, vorgetragen von Herrn Falter und Herrn Büttgenbach von unserem Kooperationspartner Fa. Bizerba.

Über die Funktion von Gewerbespülmaschinen und den Einsatz in verschiedenen Lebensmittelunternehmen referierte Herr Wolfgang Hesse von der Fa. Hobart.

Den Abschluss dieses doch sehr kompakten Programms bildete ein sehr umfassender und interessanter Vortrag von Herrn Stefan Scherrer, Weinkontrolleur im ILC Speyer, über Glühwein. Beginnend mit der geschichtlichen Entstehung bis zu den heutigen gesetzlichen Anforderungen an Kennzeichnung und Zusammensetzung, Probenahme sowie organoleptischer Prüfung. Den Abschluss bildete eine Verkostung von drei Glühweinsorten verschiedener Hersteller und Qualität.

Etwas außergewöhnlich zu dieser Jahreszeit, aber eben deshalb besonders; das Abendessen fand im Freien statt. Es sollte ein „Schneegrillen“ werden, aber leider fehlte der Schnee.

Das „Karlsruher Schema“ zur Qualitätsbeurteilung von Frischfisch war Inhalt eines interessanten Vortrags von Frau Corinna Zerwes, Qualitätsbeauftragte der Deutsche See GmbH, der den letzten Tag unserer Veranstaltung einleitete.

Herr Andreas Bartel von der Fa. Barit erläuterte im Anschluss daran die Problematik der Aufbringung von fugenlosen Böden in Gewerbebetrieben sowie Unterschiede von Epoxydharz- und Acrylharzböden.

Zum Abschluss der Vortragsreihen hielt Herr Andreas Pisco von der Fa. FHAP Haustechnik das Referat über Möglichkeiten verschiedener Insektenschutzvorrichtungen in Form von Fenstereinsätzen oder Türvorrichtungen. Hier wurde insbesondere auf Reinigungsmöglichkeiten und Funktionalität eingegangen.

Nach abschließenden Worten und kurzen Zusammenfassung der Veranstaltung durch Karl-Josef Leibig und einigen Anmerkungen zur Veranstaltung von den Teilnehmern, hier hervorzuheben die anerkennenden Worte von Michael Karl, wurde die diesjährige Fortbildungsveranstaltung beendet.

Kritisch bemerkt wurde, dass zu wenig Zeit für den Messepark und Informationsaustausch mit den Kooperationspartnern zur Verfügung stand.

Gewünscht wurde auch, zukünftig zur Auflockerung des Programms wieder eine Betriebsbesichtigung einzubinden. Organisationstechnisch war das diesmal leider nicht möglich.



Teilnehmer, Referenten und Kooperationspartner

Insgesamt war es nach Auffassung aller Beteiligten eine sehr interessante, gut organisierte Fortbildung, welche mit vielfältigen Vorträgen und Gesprächen nachhaltig zur Wissenserweiterung beigetragen hat.

**Herzlichen Dank den Hauptorganisatoren Cathrin Tannenberg-Schulz und Karl-Josef Leibig.**

Annegret Lenz