

## **Internationaler Kongress der EWFC „Globalisierung – Herausforderungen für die Überwachung“ am 08. und 09.10.2009 in Wien**

Der 3. Internationale Kongress der EWFC fand vom 08. bis 09.10.2009 in der österreichischen Hauptstadt Wien, im Gebäude des Bundesministeriums für Gesundheit in der Radetzkystraße, statt.

Bereits ein Jahr zuvor fanden hier gemeinsame Gespräche mit den österreichische Kollegen und Vertretern des Bundesministeriums zur Planung des Kongresses statt. Im Rahmen der Vorbereitung, die von allen Helfern ehrenamtlich (neben der eigentlichen Berufstätigkeit und völlig unentgeltlich) absolviert wurde, war es uns gelungen, mit Referenten aus verschiedenen europäischen Mitgliedsländern der EU und der DG Sanco aus Brüssel, ein interessantes, aktuelles, abwechslungsreiches und informatives Programm aufzustellen.

Von dem großen Interesse am Kongress waren wir dennoch sehr überrascht; hatten der Vorstand der EWFC und die österreichischen Kollegen noch mit etwa 150-180 Teilnehmern gerechnet, sahen wir uns ca. 1 Woche vor Kongressbeginn gezwungen, das Online-Anmeldeformular auf der Website der EWFC zu sperren.

**260 Teilnehmer aus über 15 europäischen Staaten, darunter z.B. die Türkei, Island, Schweden, die Slowakei, die Schweiz, Italien und Zypern haben dann doch alle unsere Erwartungen übertroffen!**

Nach einer kurzen Begrüßungsrede durch die Präsidentin der EWFC, Claudia Pretzsch, ließ es sich der Bundesminister für Gesundheit Österreichs, Alois Stöger, nicht nehmen, den Kongress persönlich mit einem Grußwort zu ehren.

Den Einstieg in die Thematik des Kongresses übernahm mit dem ersten Vortrag **Dr. Peter Kranner** aus dem Bundesministerium für Gesundheit Österreichs. Zunächst veranschaulichte er anhand einer Weltkarte die wichtigsten globalen Warenströme, die gewachsenen Importe nach Europa in den letzten Jahren (besonders aus dem asiatischen Raum) und die daraus resultierenden Probleme hinsichtlich der Rücknahme nicht sicherer Lebensmittel und Produkte vom Markt (RASSF, RAPEX).

Des Weiteren ging Dr. Kranner auf die Zusammenhänge zwischen den gesetzlichen Anforderungen und den objektiven Bedingungen in kleinen und mittleren Unternehmen ein. Anhand kurzer praktischer Beispiele stellte er dar, wie sich globalisierte Warenströme und Handelsbeziehungen auch auf dieser, auf den ersten Blick vorrangig regionalen Ebene, für die Beteiligten auswirken.

Dr. Kranner wies darauf hin, dass die großen Lebensmittelunternehmen weltweit miteinander vernetzt sind und hier noch Nachholbedarf für die Lebensmittelüberwachung besteht (Codex alimentarius, RASSF, EU-Ebene, Informationsaustausch, Behördendialog, usw.). Die gestiegenen Anforderungen wirken sich bis zur Basis der Lebensmittelkontrolle bei den Lebensmittelkontrolleuren aus. Sie müssen oftmals in der gesamten Bandbreite der Kontrollvielfalt fit und auf dem neuesten Stand der Gesetzgebung, Technologien, Rückverfolgbarkeit, Entwicklungen am internationalen Markt sein. Demgegenüber stehen die Ansprüche und Erwartungen der Verbraucher, eingeschränkte Budgets öffentlicher Kassen, gestiegene Kontrollpflichten und ein angewachsener Kontrollumfang.

Anschließend referierte **Prof. Dr. Nöhle** von der TU Braunschweig (Deutschland) äußerst informativ und unterhaltsam über Irrungen und Wirrungen zwischen unterschiedlichen Wirtschafts- und Rechtssystemen sowie Weltanschauungen unter dem Aspekt des globalen Handels. Viele seiner Erläuterungen riefen „aha-Effekte“ bei den Zuhörern hervor, die nun einen kleinen Einblick in die Komplexität bei Recherchen im Rahmen von Rückverfolgbarkeit und Herkunftsnachweisen sowie der regelmäßigen Überschreitung in Europa gesetzlich vorgeschriebener Grenzwerte durch Erzeugnisse aus dem asiatischen Wirtschaftsraum.

Prof. Dr. Nöhle nahm uns mit auf eine Zeit- und Weltreise, erklärte die Probleme zwischen asiatischem Technologieverständnis und europäischer Gesetzgebung hinsichtlich der Produkthaftung.

Jedoch sind die Dimensionen, die die importierten Lebensmittel und Konsumgüter betreffen deutlich größer und die Tendenz weiter steigend. Dies betrifft z.B. den deutlich steigenden Einsatz bzw. die Anwendung von Boden- und Pflanzenbehandlungsmitteln in den Entwicklungsländern; die meist unsachgemäße Anwendung von Zusatzstoffen und Tierarzneimitteln; mikrobiologische Kontaminationen durch unsachgemäße Behandlung von Lebensmitteln und non-food-Produkten; gravierende Mängel bei technischen Erzeugnissen sowie Spielzeug. Die Ursache dafür ist in einem nicht hinreichend ausgeprägten Qualitätsbewusstsein in diesen Entwicklungs- und Schwellenländern zu suchen. Diese Sichtweise der Hersteller sei im Prinzip unbekannt, da naturwissenschaftliche Grundlagen nicht ausreichend zugänglich sind. Darüber hinaus seien Daten und Aussagen von Lieferanten an die hiesigen Unternehmen zuweilen unzuverlässig.

Hoffnungsvoll stimmt die Feststellung, dass diese Probleme dort schneller überwunden werden (können), da man auf die Erfahrungen der europäischen Industrienationen zurückgreift und auf lange Sicht nur Ware in den Industrienationen handelbar ist, die der jeweils geltenden Gesetzgebung entspricht.

Den ersten Vortrag am Nachmittag hielt **Carmen Garau**, Leiterin der Abt. für Rechtsdurchsetzung der DG Sanco in Brüssel. Garau stellte die am 25.01.2010 in Kraft tretende EU-Verordnung Nr. 669/2009 über die Durchführung von Importkontrollen im Sinne der VO (EU) Nr. 882/2004 für nichttierische Lebensmittel und Futtermittel an Grenzkontrollstellen und die dabei zu erwartenden Probleme und Herausforderungen vor. In Anlage I der VO (EU) Nr. 669/2009 sind die Lebensmittel und Futtermittel, die unter die Untersuchungspflicht dieser Verordnung fallen, aufgeführt.

Einen Schwerpunkt bildet die Überprüfung von Einfuhrzertifikaten, Nämlichkeitskontrollen, die Sicherstellung von Waren an den Einfuhrstellen sowie die Anforderungen an die Untersuchungen in den Herstellerländern und die Meldepflicht der Grenzkontrollstellen an die EU. So sind z.B. für einzelne Produkte und Erzeugnisse bestimmte Untersuchungen vorgeschrieben: Aflatoxin-Untersuchung bei Basmati-Reis und Erdnüssen, Pestizide bei Obst und Gemüse, Sudanfarbstoffe bei Chili oder Chili-Erzeugnissen, usw.

Darüber hinaus sind in dieser Verordnung u.a. die Anforderungen an die Ausstattung der Grenzkontrollstellen festgelegt. Wir dürfen gespannt sein, wie sich diese Verordnung im nächsten Jahr an den Grenzeinfuhrkontrollstellen auswirkt. Garau betonte zwar, dass die betreffenden Behörden durch die DG Sanco bereits im Vorfeld informiert und unterstützt wurden, jedoch bleibt abzuwarten, wie dies dann in der Praxis bewältigt wird. Sie führte weiterhin aus, dass die EU hinsichtlich dieser Verordnung mehrere Workshops im Rahmen des Programms „Better Training for Safer Food“ durchführen wird.

**Henk de Groot** aus den Niederlanden referierte über Lebensmittelimitate, Lebensmittelfälschungen und Betrug mit Lebensmitteln. De Groot ist Leiter der Lebensmittelagentur in den Niederlanden.

Hinsichtlich der globalen Warenströme, die in den Grenzkontrollstellen der europäischen Außengrenzen sowie an den Flughäfen gebündelt werden, erläuterte er am Beispiel der ungeheuren Menge an Waren, die hier täglich in den Niederlanden eintreffen.

Zunächst analysierte er, was Lebensmittelbetrug darstellt:

1. Der Verkauf von untauglichen bzw. nachteilig beeinträchtigten Lebensmitteln, wie z.B. Entsorgung von tierischen Erzeugnissen in die Nahrungskette, Verpackung und Verkauf von Fleisch mit unbekannter Herkunft, wissentliches Inverkehrbringen von Erzeugnissen mit abgelaufenem Verbrauchsdatum, Verkauf von Lebensmitteln, die absichtlich kontaminiert wurden (Melamin, Sudanrot, Dioxin)
2. Die bewusste Verwendung einer falschen Kennzeichnung von Lebensmitteln, die an sich nicht unsicher sind, dem Verbraucher jedoch die wahre Herkunft oder Beschaffenheit verschweigt, z.B. Erzeugnisse, die durch billigere Alternativen ausgetauscht wurden (Lachs aus Aquakultur anstelle von Wildlachs, Basmati-Reis vermischt mit billigeren Reissorten), die falsche Angabe der Herkunft der Zutaten (geografischer, pflanzlicher oder tierischer Herkunft)

Er berichtete anhand vieler Beispiele und Fotodokumentationen, wie man Lebensmittelimitate und Fälschungen erkennen kann und welche wirtschaftlichen Interessen dahinterstehen.

Zum Abschluss veranschaulichte er anhand einer manipulierten Übersicht wie mittels Lebensmitteltransporten und –verarbeitung zwischen verschiedenen Unternehmen aus nicht verkehrsfähigen Erzeugnissen irgendwann Lebensmittel von einwandfreier Beschaffenheit werden. Mancher wird sich dabei an den Dioxin-Skandal (Schweinefleisch aus Irland) erinnern fühlen.

Haupttenor seines Vortrages: Es geht immer um Geld, Gewinnmaximierung gepaart mit krimineller Energie! Betrug ist sehr profitabel!

De Groot verstand es, mit seinem Vortrag Hintergrundwissen zu vermitteln und Denkanstöße bzw. Hinweise für die Kontrollen vor Ort zu liefern.

**Katharina Koßdorff** vom Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs sprach über Kennzeichnungen, Ampelsystem und Health Claims aus der Sicht der Industrie.

Für die überwiegend aus dem Überwachungssektor kommenden Teilnehmer des Kongresses war es interessant, einmal die Probleme der Lebensmittelhersteller mit den europäischen Kennzeichnungsvorschriften und deren Hintergründe so anschaulich und nachvollziehbar erläutert zu bekommen.

Koßdorff ging u.a. darauf ein, dass es im vereinigten Europa immer noch 27 verschiedene nationale Kennzeichnungs-Vorschriften gibt und Hersteller, die für europaweit tätige Lebensmittel-Discounter tätig sind, Probleme haben, alle Angaben in mitunter mehr als 15 verschiedenen Landessprachen auf einer kundenfreundlichen, ansprechenden Verpackung aufzudrucken. Der Wegfall von Prozentregelung im Hinblick auf die Kennzeichnungspflicht (25%-Regel) sowie die Einführung der Allergenkennzeichnungspflicht weichen dieses Problem nicht auf. Im Gegenteil, es bleibt nicht aus, dass dann über Schriftgrößen, Abkürzungen usw. mit den zuständigen Behörden hart gerungen wird.

Die geplanten Anforderungen der EU an eine freiwillige Herkunftskennzeichnung sind aus ihrer Sicht insbesondere für zusammengesetzte und höherverarbeitete Waren nicht praktikabel. Sie verdeutlicht dies an einem ein Beispiel: Rohstoffe (vor allem solche, die nicht in Österreich wachsen, wie exotische Früchte, Gemüse, Gewürze oder Nüsse) werden in der Regel über Rohstoffbörsen (Rotterdam) eingekauft und in Österreich weiterverarbeitet. Aus welchem Teil der Erde Rohstoffe für die Lebensmittelproduktion bezogen werden können, ist für den österreichischen Produzenten längerfristig kaum planbar. Es spielen zahlreiche externe Faktoren eine Rolle, wie die Ernteerträge (Ernteauffälle) und Preise, die Qualität oder schlicht die ausreichende Verfügbarkeit auf den Märkten. Beispiel: Orangen bzw. Orangensaftkonzentrat, das in Österreich für die Herstellung von Orangensaft verwendet wird, stammt primär aus Brasilien. Je nach Ernte- oder Preislage kann es allerdings auch aus Israel oder der Türkei bezogen werden. Für die Praxis bedeutet das: Wird auf die österreichische Herkunft des Orangensaftes hingewiesen („Orangensaft aus Österreich“) müsste künftig auch die Herkunft der primären Zutat (hier: Orangen bzw.

Orangensaftkonzentrat) deklariert werden. Variieren die Bezugsländer wie oben beschrieben, müssten die Etiketten nach jeder Orangenlieferung an das tatsächliche Herkunftsland (Brasilien, Türkei, Israel) kurzfristig angepasst werden. Der Aufwand für eine solche temporäre Etikettenänderung ist für den Produzenten unangemessen hoch und steht in keinem Verhältnis zum Informations-Nutzen für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

In Bezug auf die Initiativen der EU zur Änderung der Nährwertkennzeichnung führte Koßdorff aus, dass die Nährwertkennzeichnung ein wichtiges Instrument für die individuelle Kaufentscheidung der Konsumentinnen und Konsumenten sein kann. Sie kann jedoch nur Information bieten, jedoch Ernährungserziehung nicht ersetzen. Für die Bekämpfung des zunehmenden Übergewichts bei den EU-Bürgerinnen und Bürger ist sie aber nicht zielführend. Die Ursachen des Übergewichts sind vielschichtig, es bedarf daher einer gezielten Aufklärung auf einer breiteren Basis und mit anderen Mitteln als allein über die Kennzeichnung von Nährstoffen auf der Verpackung.

Die österreichische Lebensmittelindustrie lehnt die Ampel ab, weil sie für den Verbraucher irreführend ist, da „Rot“ als Signal für „Gesundheitsgefahr“ missverstanden wird. Darüber hinaus gibt sie den Verbraucherinnen und Verbrauchern keine Hilfestellung, sich nach ihren individuellen Ernährungsbedürfnissen ausgewogen zu ernähren, da eine Einteilung von Lebensmitteln mittels „roter“ und „grüner“ Kennzeichnung in „gute“ und „schlechte“ Produkte als ernährungspolitische Maßnahme ungeeignet ist. Es gilt vielmehr: Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung haben alle Lebensmittel ihren Platz. Vielfalt und Ausgewogenheit kompensieren Einseitigkeit und falsche Ernährungsgewohnheiten.

**Dr. Ralf Götz** stellte in seinem Vortrag die Grenzkontrollstelle in Bremerhaven sowie die Anforderungen seiner täglichen Arbeit anhand von Importkontrollen und der Rückverfolgbarkeit von Fisch und Fischerzeugnissen im Überseehafen von Bremerhaven vor.

Bei allen Sendungen wird grundsätzlich eine Dokumentenkontrolle und eine Nämlichkeitskontrolle durchgeführt. Im Rahmen der Warenuntersuchungen werden organoleptische Untersuchungen sowie Kontrollen hinsichtlich Parasitenbefall, mikrobiologischer Parameter, Umweltkontaminanten, Rückstände und Schwermetalle durchgeführt. Im Falle von Beanstandungen wird die Ware zurückgewiesen und entweder vernichtet oder in das Herkunfts-/Ursprungsland zurückgeschickt.

Des Weiteren ging Götz auf das europäische Informationsnetz Traces ein, in dem europaweit u.a. Lebensmittel tierischer Herkunft hinsichtlich ihres Ursprungs eingetragen und rückverfolgt werden können. Über dieses Informationssystem sind auch Meldungen an Behörden und Institutionen auf kürzestem Wege realisierbar:

So werden teure Standzeiten der Ware von der Probennahme bis zum Vorliegen des Untersuchungsergebnisses für den Unternehmer vermieden

Hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit von Fisch und Fischerzeugnissen ging Götz kurz auf die geltenden gesetzlichen Vorschriften ein. Er stellte die Anforderungen der Kennzeichnung auf Verpackungen vor (lateinische Bezeichnung, Fanggebiet bei Fischerei, Hinweis auf Aquakultur, Lagertemperaturen usw.). Die größten Probleme hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit sieht Götz im ständigen Sammeln und Pflegen von Informationen, einem unvermeidbaren Verlust an Informationen innerhalb der Informationskette und der Abwägung der Wirtschaftlichkeit in Bezug auf den Systemaufwand.

Nach Ende des ersten Kongresstages führen die Teilnehmer bei fantastischem Wetter vor die Tore Wiens und ließen den Tag in den Wiener Weinbergen mit einem österreichischen Spezialitätenbuffet ausklingen. Bei zahlreichen Gesprächen und Diskussionen konnten die Kollegen untereinander eine regen Erfahrungs- und Informationsaustausch pflegen. Davon wurde bis tief in die Nacht und auf dem Weg zurück ins Hotel intensiv Gebrauch gemacht.

Neben dem Kongress fand auch eine Ausstellermesse statt, die nicht nur von den Kongressteilnehmern sehr gut besucht wurde. Hier konnten Anregungen, Innovationen und Ideen für die amtlichen Überwachungsbehörden und auch für Lebensmittelunternehmer eingeholt werden.

Am Freitag wurde der Kongress mit der Vorstellung des behördlichen QM-Systems der Lebensmittelüberwachung in Österreich fortgesetzt. Der österreichische Kollege **Andreas Müller**, Leiter des Marktamtes in Wien, referierte ausführlich zur Einführung dieses Systems gemäß den Anforderungen der VO (EG) Nr. 882/2004. Er stellte dabei die Entwicklung und den Aufbau des QM-Handbuches dar. Das Hauptaugenmerk liegt hier auf Transparenz, Harmonisierung und die Durchführung von Kontrollen auf konstant hohem Niveau, in Übereinstimmung mit den entsprechenden gesetzlichen Anforderungen (Basis-VO, VO (EG) Nr. 882/2004).

Er stellte anschaulich das QM-Handbuch der österreichischen Lebensmittelüberwachung in seinem Aufbau und den einzelnen Kapiteln dar.

Auf Grund der Tatsache, dass nunmehr in den meisten europäischen Lebensmittelbehörden derartige Qualitätsmanagementsysteme erarbeitet und umgesetzt wurden, konnten die Kongressteilnehmer hier eigene Vergleiche bzw. Parallelen ziehen.

Im letzten Vortrag der Veranstaltung referierte Andreas Müller über die Hintergründe, Erfordernisse und Probleme bei der Umsetzung von HACCP in kleinen und mittleren Lebensmittelunternehmen. Praxistauglich stellte er den abstrakten Aufbau des erforderlichen HACCP-Konzeptes für diese Unternehmen dar. Immer mit dem Hintergedanken, dass ohne eine entsprechende Basishygiene kein HACCP durchführbar ist, „hangelte“ Müller sich und die Zuhörer „von Ast zu Ast“ durch den sogenannten Entscheidungsbaum. Nach dem Prinzip: Voraussetzung, Umsetzung, Veränderung erscheint jeder einzelne Schritt (Abschnitt) klar und logisch auf dem Vorherigen aufbauend. Am Ende des Referates sein Resümee: HACCP ist gelebte Hygiene und Lebensmittelsicherheit, für die jeder Lebensmittelunternehmer eigenverantwortlich in der Pflicht steht und die er mit seinen Mitteln und Maßnahmen praxiswirksam umsetzen muss. Die zuständigen Behörden unterstützen und beraten im Rahmen ihrer Tätigkeit und Möglichkeiten die Unternehmen dabei.

Bei der anschließenden Podiumsdiskussion, die von Martin Müller, dem Bundesvorsitzenden des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands geleitet wurde, bezogen die Teilnehmer Dr. Kranner (Bundesministerium für Gesundheit, Österreich), Dr. Tschiersky-Schöneburg (BVL – Deutschland), Jan van de Loo (Generalsekretär der EWFC, Lebensmittelkontrolleur, Niederlande) und Andreas Müller (Leiter des Marktamtes Wien, Österreich) noch einmal Stellung zur Problematik der Umsetzung von HACCP in Klein- und Kleinstbetrieben. Man fand Übereinstimmung darin, dass die Lebensmittelunternehmer oftmals an ihre Grenzen hinsichtlich der Erfassung der Komplexität bei HACCP und Eigenkontrolle stoßen. Dazu tragen u.a. Fakten, wie der Einsatz von branchenfremden und wenig bis schlecht geschultem Personal in Lebensmittelbetrieben sowie sprachliche Barrieren bei.

Gerade die fehlende Schulung, bzw. die Schulung ohne Leistungsnachweis sorgte für eine angeregte bis aufgeregte Diskussion durch alle anwesenden Mitgliedsländer.

Daher hatte der Generalsekretär der EWFC, Jan van de Loo, Mühe das Ende **des** Kongresses einzuläuten. Er dankte allen Teilnehmern nochmals für ihr Kommen und ihr Interesse. Die Zuhörer benötigten jedoch eine „zweite Aufforderung“ zum Gehen. Ein derartiges Feed-back gibt uns Organisatoren Recht, dass wir mit der Wahl der Themen und der Referenten genau ins Schwarze getroffen hatten.

Dieser Internationale Kongress der EWFC, in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Gesundheit Österreichs, war der absolute Höhepunkt der deutschen Präsidentschaft der EWFC. Die Planung, Organisation und reibungslose Durchführung war jedoch nicht möglich, ohne die Hilfe und Unterstützung vor allem der Kollegen aus Österreich, aber auch all der anderen europäischen Kollegen. Vielen Dank dafür an alle Helfer und Organisatoren!

Es darf an dieser Stelle nicht vergessen werden, dass wir dies alles in ehrenamtlicher Tätigkeit, neben dem täglichen Vollzeit-Job, völlig unentgeltlich und freiwillig machen. Oftmals unter Einschränkung der persönlichen und familiären Freizeit.

Meinen besonderen Dank und Anerkennung will ich jedoch Wilfried Kuck aus Deutschland sowie Günter Frühwirth und Andreas Müller aus Österreich aussprechen. Diese Kollegen haben teilweise Tag und Nacht schier Übermenschliches geleistet und dadurch optimale Kongressbedingungen geschaffen. Ohne Euch wäre dies alles so nicht möglich gewesen. Danke!

Claudia Pretzsch  
Vizepräsidentin der EWFC