

QM/QS-NETZWERK-TREFFEN

Food Defense im Fokus

„Vermeidung absichtlicher Kontamination von Lebensmitteln“ war das Thema des 5. Treffens des QM/QS-Netzwerkes, bei welchem die Hochschule Geisenheim University als Schirmherr fungierte. Tilman Wilke, Projektmanager bei der Bonner GIQS e. V. und Prof. Bernd Lindemann, Professor für Getränketechnologie in Geisenheim, gaben einen umfassenden Überblick über das vor allem für IFS-zertifizierte Unternehmen sehr aktuelle Thema.

Wilke erläuterte zu Beginn die Historie und Bedeutung dieser noch relativ jungen Disziplin und zeigte Vorbeuge- bzw. Schutzkonzepte für die absichtliche Kontamination von Lebensmitteln auf. Danach hatten die Netzwerkmitglieder Gelegenheit, sich mit Teilnehmern einer parallel stattfindenden Weiterbildung auszutauschen, die ab Mitte 2014 für VDOE-Mitglieder vergünstigt angeboten wird (s. u.).

Am Nachmittag ging Lindemann auf die Entstehung des Themas in den USA ein. Anschließend stellte er verschiedene Methoden der Gefahrenanalyse zu Food-Defense vor und widmete sich einer detaillierten Betrachtung der CARVER + Shock-Methode, die vom US-amerikanischen Militär entwickelt wurde. Beide Referenten betrachteten das Thema auf kritische Weise. Während Wilke auf die fragliche



Sinnhaftigkeit dieser „Pseudo-Gesetzgebung“ aufmerksam machte, appellierte Prof. Lindemann eindringlich dafür, das Thema im Rahmen normaler etablierter Systeme wie dem HACCP abzuarbeiten. Meist seien Werkzeuge zur Hygiene oder zum Diebstahlschutz effektive Gefahrenabwehrmaßnahmen.

Aus aktuellem Anlass wurde abschließend über die weitere organisatorische Ausrichtung des Netzwerkes diskutiert. Dr. Verena Raab wird aufgrund beruflicher Veränderungen die Leitung aufgeben. Gemeinsam wurden viele gute Ansätze erarbeitet, um das Netzwerk noch effektiver und attraktiver zu gestalten. Wir danken Verena für die tolle Arbeit, die uns zu fünf erfolgreichen Treffen und einem Netzwerk mit über 50 Mitgliedern führte.

Janina Masberg

NEUE VDOE-WEITERBILDUNG FÜR QM/QS

Food Safety Manager

Der VDOE und die Hochschule Geisenheim kooperieren künftig, um interessierte Studierende und Absolventen oecotrophologischer Studiengänge möglichst umfassend für das Berufsfeld Qualitätsmanagement/-sicherung in der Lebensmittelindustrie zu qualifizieren. Hintergrund ist, dass bei den VDOE-Stellenmarkt-Auswertungen der Bereich seit Jahren auf den vorderen Plätzen ist und sich hier viele berufliche Chancen ergeben.

Die sechsmonatige Weiterbildung zum Food Safety Manager ab September 2014 schließt mit einem Zertifikat ab.

Die Inhalte:

Block 1 • Techniken und Technologie zur Herstellung sicherer Lebensmittel • Grundlagen zu Mikroorganismen in Lebensmitteln • Anforderungen an die Basishygiene in Betriebsstätten • Grundlagen zum HACCP Konzept • Erstellen von Gefahrenanalysen

Block 2 • Definition CCP und Festlegung von CCPs • Bewertung von HACCP-Plänen • Risikobewertungen anhand praktischer Beispiele

Block 3 • Statistische Methoden zur Erhebung, Auswertung und Interpretation von Daten in Lebensmittelunternehmen

Block 4 • Rechtliche Grundlagen zur Lebensmittelsicherheit und Produkthaftung • Management von Rückrufen und Krisenmanagement

Block 5 • Auditgrundlagen, Durchführung und Nachbereitung • Formulieren von Auditfeststellungen und Berichterstattung

Block 6 • Audittraining mit Videoaufzeichnung

Anmeldung: www.hs-geisenheim.de/Lebensmittelsicherheit

Weitere Informationen und Termine: www.vdoe.de/qm-qs-weiterbildung.html