

nisterium mit dem Ziel, eine Anhörung im Landtag zu erwirken  
 - Kontaktaufnahme mit dem zuständigen Bildungsministerium. Es soll geprüft werden, ob und auf welchem Wege es machbar ist, einen

Pilot-Studiengang Lebensmittelüberwachung an der FH Neubrandenburg einzurichten.  
 Unsere Aufgabe in den nächsten Wochen und Monaten wird es nun sein, mit daran zu arbeiten, dass diese Vorschläge auch in die

Tat umgesetzt werden.

Vorstand

## Landesverband Niedersachsen



Klaus-Dieter Bischoff  
 Heidkamp 7, 49186 Bad Iburg  
 Tel. privat: 0 54 03 / 58 74  
 Tel. dienstlich: 0541 / 5 01 21 56  
 E-Mail: Verband.der@lmk-nds.de  
 www.lmk-nds.de

## Landesverbandstag und Mitgliederversammlung 2014 in der Region Hannover

Am 18.09.2014 veranstaltete der Landesverband Niedersachsen seinen Verbandstag in der Region Hannover. Die Teilnehmer wurden auf dem Betriebsgelände der Firma AKO in Ronnenberg durch den Verbandsvorsitzenden Klaus-Dieter Bischoff, von der Region Hannover der Leitenden Veterinärdirktorin Dr. Petra Spieler und vom Geschäftsführer der Firma AKO The Spice Company Olaf Richter begrüßt. Die Firma AKO ist ein internationales



Begrüßung v.l. Heike Heine Fa. AKO, Dr. Petra Spieler, Britta Damke Fa. AKO, Olaf Richter, Klaus-Dieter Bischoff

tierten alte, neue und modifizierte Produkte rund um den Beruf eines Verbraucherschützers. Verbandsmitglieder informierten sich über die ausgestellten Produkte und Dienstleistungen und diskutierten mit den Firmenvertretern über Fachthemen.

Nach dem Mittagessen wurden vom Vorsitzenden Klaus-Dieter Bischoff die Ehrenvorsitzenden Heinrich Wichmann und Karl-Heinz Kauczor, die



Empfang bei der Firma AKO

Handelshaus für Gewürze und Kräuter. Das Unternehmen wurde 1991 gegründet, es ist spezialisiert auf den Handel von Rohgewürzen und getrockneten Kräutern aus aller Welt und beliefert Kunden aus Deutschland/Europa und dem europäischen Ausland mit Industriegewürzen. Am Hauptsitz in Hannover-Ronnenberg, werden Kräuter und Gewürze verarbeitet und veredelt, sie werden vermahlen und nachgereinigt. Hauptabnehmer der Produkte sind die Lebensmittelindustrie und weiterverarbeitende Betriebe. Näheres im nachfolgenden Artikel. Die weiteren Veranstaltungspunkte wurden im Tagungsort Gasthof Müller in Barsingshausen-Göxe durchgeführt. In Nebenräumen des Tagungsorts hatten Vertreter von Fachfirmen ihre Informationsstände aufgebaut. Sie präsentierten



Leiterin des Dezernats 1 der Region Hannover Barbara Thiel, als Vertreterin des Nds. Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Frau Birgit Hogeback, den stellv. Bundesvorsitzenden Manfred Woller, die Landesvorsitzende vom LV Berlin-Brandenburg

Jana Weiser, vom LNL (Nds. Vereinigung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst) Maja Djalvand, vom VbT Dr. Bisping und die Referenten begrüßt. Bei den ausstellenden Firmen bedankte er sich für die fachliche Bereicherung des Verbandstages sowie für die Vorstellung ihrer Produkte. Birgit Hogeback vom Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium bedankte sich für die Einladung zum diesjährigen 37. Verbandstag. Sie informierte das Plenum in ihrem Grußwort zu folgenden Themen:



v.l. Klaus-Dieter Bischoff, Birgit Hogeback, Rainer Blömer

- Konzept zur risikoorientierten Probenahme in Niedersachsen,
- Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur
- Gebührenordnung

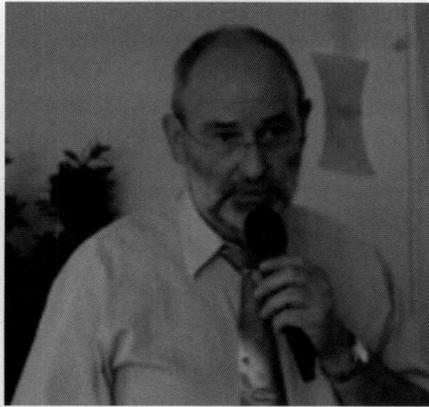


*Manfred Woller*

Zum ersten Thema risikoorientierte Probenahme erläuterte sie anhand aktueller Probenzahlen auf welchen Ebenen Probenahmen erfolgen und welche Maßnahmen bei Beanstandungen durch die Kommunalbehörden ergriffen wurden. Die Einzelhandelsebene wurde am häufigsten beprobt. Künftig muss die Ebene Hersteller oder Einführer stärker beprobt werden. Ziel ist eine sinnvolle risikoorientierte Verteilung der Probenahme auf alle Handelsebenen.

Im zweiten Thema sprach sie über die Ausbildungsregularien und Aufstiegsmöglichkeiten für Lebensmittelkontrolleure in Niedersachsen. Die vom Bund visierte Revision der Lebensmittelkontrolleurs-VO scheiterte an der Zustimmung durch die Länder im Bundesrat. Der niedersächsische Weg, zwei Laufbahngruppen im Lebensmittelkontrolldienst vorzusehen, wird weiter verfolgt. Derzeit hapert es an der praktischen Umsetzung mit der Aufstiegsausbildung. Die niedersächsische Laufbahnverordnung schreibt verbindlich einen Lehrgang mit 1.100 Unterrichtsstunden vor. Neben dem bisher möglichen Praxisaufstieg, für den ein solcher Lehrgang nicht erforderlich ist, wird ein neuer Anlauf für ein Konzept für die Aufstiegsausbildung entwickelt.

Die Einführung der Gebührenpflicht für die Regelkontrolle war ihr letztes Thema. Grundsätzlich soll die Wirtschaft sich an den Kosten für das amtliche Kontrollsystem beteiligen. Reguliert werden die Höhe und die Häufigkeit der Gebührenpflicht für Lebensmittelunternehmen durch das System Risikobewertung und der



*Rudi Weikert*

sich daraus resultierenden Kontrollhäufigkeit. Dadurch werden übermäßige Belastungen für Betriebe verhindert, die sich rechtskonform verhalten. Eine Begrenzung für Kleinbetriebe ist vorgesehen. Die endgültige Regelung zur neuen Gebührenordnung wird in Kürze zu erwarten sein.

Zum Schluss bedankte sie sich bei den Lebensmittelkontrolleuren für den Einsatz zur Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und wünschte noch einen interessanten Fortgang der Veranstaltung. Manfred Woller überbrachte die Grüße des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure. Er erläuterte den Standpunkt des Bundesverbandes zur Ablehnung zur gebührenpflichtigen Erstkontrolle und informierte über die gescheiterte Lebensmittelkontrolleurs-VO.

Im ersten Fachvortrag wurde von Rudi Weikert, Firma APC AG eine innovative Schädlingsbekämpfung vorgestellt. Anschaulich informierte Rudi Weikert über die aktuelle Rechtslage in der Schädlingsbekämpfung (weitere Info: [www.apc.de](http://www.apc.de)).

Heike Heine von der Firma AKO informierte im zweiten Fachvortrag zum Thema Herausforderung des weltweiten Gewürzeinkaufs zwischen Wunsch und Wirklichkeit. In einem virtuellen Spaziergang durch fünf Erzeugerländer auf der Welt gab sie Einblicke in die Anbaumethoden, Ernte und Trocknung sowie die verschiedenen Vertriebsstufen und über Infrastrukturprobleme. Sie berichtete über die Hygieneansprüche Europas und von den Hygienebedingungen vor



*Heike Heine*



*Edina Rohn*

Ort beim Erzeuger. Der Spaziergang wurde mit dem Land China und dem Gewürz roter Paprika eröffnet, weitere Stationen waren Vietnam mit Pfeffer, Indonesien mit der Muskatnuss, Indien mit der Zwiebel und den Abschluss bildete Madagaskar mit der Gewürznelke.

Im letzten Fachvortrag wurde von Frau Edina Rohn, Firma AKO, die Gewürzanalytik vorgestellt. Sie erläuterte die Grundüberlegungen zur Festlegung von Untersuchungsparametern für die Analytik unter Beachtung der Vorortbedingungen im Erzeugerland.

Klaus-Dieter Bischoff überreichte den Referenten der Firma AKO Herrn Richter und den Referentinnen Frau Heine und Frau Rohn als Dank jeweils ein Präsent.



*v.l.: Andreas Feldmann, Thomas Firchau, Willi Ehlerding, Friedhelm Schneberger, Klaus-Dieter Bischoff*



*Klaus-Dieter Bischoff, Johannes Klocke*