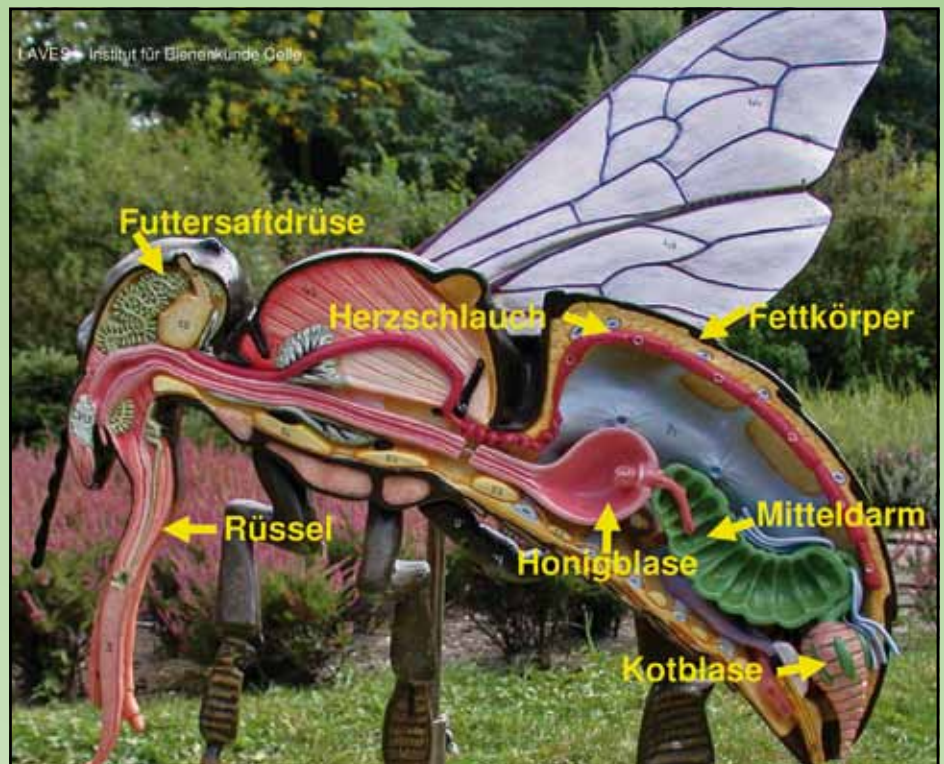


Der Lebensmittelkontrolleur

FACHJOURNAL FÜR LEBENSMITTELRECHT,
VERBRAUCHERSCHUTZ UND ERNÄHRUNG



In dieser Ausgabe:

- Hygiene in der Kleinimkerei
- Warenkunde Honigentstehung und Honigtauohonig
- Separatorenfleisch in Brühwürstchen für die „Hot Dog“
Vermarktung auf regionalen Jahrmärkten
- Untersuchung von Textilien und lederhaltigen Bedarfsgegenständen
mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt



Systemlösungen für echte Profis.



Kleenex
BRAND

Scott
BRAND

WYPALL
BRAND

Aqua*

Wer Erfolg haben will, muss mehr leisten als nur einen guten Job machen.

Nicht nur in harten Zeiten des Wettbewerbs müssen erfolgreiche Unternehmen der Gastronomie sowie Lebensmittelbe- und Verarbeitung ihren Kunden stets das gewisse „Extra“ bieten. Entscheidend hierfür sind:

100%	Sauberkeit & Hygiene
100%	Kostenkontrolle
100%	Image
100%	Servicefreundlichkeit
<hr/>	
= 100%	Partnerschaft

... besonders
empfohlen vom:



Ihr Vorsprung bietet ein 100%iger, leistungsstarker Partner.

Rufen Sie uns an unter 0261-9227-0 oder besuchen
Sie uns auf unserer Internetseite unter
www.kcprofessional.com/de

Impressum:

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Mitglied in der E.W.F.C. (European Working Community for Food-Inspection and Consumer Protection)
Mitglied in der IFEH (The International Federation of Environmental Health)

Herausgeber:

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.
Kampstraße 15 • 57489 Drolshagen

Geschäftsstelle:

Hagener Straße 15 • 57489 Drolshagen
Tel. 0 27 61/828 89 40 • Fax 0 27 61/828 89 83
E-Mail: Lebensmittelkontrolleure@bvkl.de
Internet: http://www.Lebensmittelkontrolle.de

Schriftleitung:

Anja Tittes

Gestaltung und Druck:

mko Werbeagentur
Lurchengasse 10 • 38350 Helmstedt
Tel. 0 53 56 / 912 99-0 • Fax 0 53 56 / 912 99-20
www.mko-werbeagentur.de

Titelbild:

LAVES – Institut für Bienenkunde Celle

Bezugsbedingungen:

LMK erscheint vierteljährlich,
Jahresabonnement: 24,80 € (zuzügl. Versand, Inland)
Einzelheft: 6,20 € (zuzügl. Versand, Inlandspreis inkl. 7% MwSt.)

Das Zeitungsentgelt ist im BVLK-Mitgliedsbeitrag enthalten.

ISSN 1864-9343

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig. Das gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Leserbriefe geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

WICHTIGER HINWEIS

Redaktionsschluss

für die kommende Ausgabe 2/2010
ist der 7. Mai 2010

Wenn Sie Fragen zu Anzeigen haben
oder eine Anzeige aufgeben möchten,
wenden Sie sich bitte an den:

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Birgit Engels
Hagener Straße 15 • 57489 Drolshagen
Tel.: 0 27 61/828 89 40

Geschäftszeiten: Mo. und Fr.: 8.00 - 12.00 Uhr
Di. bis Do.: 14.00 - 18.00 Uhr

Auf ein Wort

Wer hat Angst vorm schwarzen Mann. 2

Überwachung aktuell

Hygiene in der Kleinmolkerei 3
Honigentstehung und Honiginhaltsstoffe 5
Honigtauhonig - der etwas andere Sortenhonig 8
Separatorenfleisch in Brühwürstchen für die „Hot Dog“ Vermarktung
auf regionalen Jahrmärkten. 12
Untersuchung von textilen und lederhaltigen Bedarfsgegenständen
mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt 12

Über den Tellerrand geschaut

Lebensmittelüberwachung in Schweden 15
Sicherheitslücken im globalen Puzzlespiel 18

Rechtsprechung ab 19

Ordnung und Recht ab 22

Bundesnachrichten

BVLK und komba Gewerkschaft: Lebensmittelkontrolleure,
anerkannt von Gesellschaft und Staat? 29
Delegiertentagung des Deutschen Schaustellerbundes 30
BLL Neujahrsempfang 30
BVLK zu Gespräch beim Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Berlin 31
Fortbildungsveranstaltung des BVLK 2010 Saarbrücken 31

EWFC

Vorstandssitzung und Generalversammlung der EWFC am 09.10.2009 in Wien. 32

IFEH

IFEH - Europagruppentreffen (EFEH) in Malta 34

Weinheimer Hygieneforum

Firma Testo - Das neue Frittieröl-Messgerät testo 270 im Test. 35

Aus den Landesverbänden ab 37

Personalnachrichten ab 45

LMK

Der

Lebensmittelkontrolleur

Eil-Bestell-Service
Tel. 0 27 61/828 89 40
Fax 0 27 61/828 89 83

Alle 3 Monate
aktuelle
Informationen
FACHJOURNAL FÜR LEBENSMITTELRECHT,
VERBRAUCHERSCHUTZ UND ERNÄHRUNG

„Der Lebensmittelkontrolleur“

Aktuelle Themen und Berichte rund um die Lebensmittelbranche. Lesen Sie interessante Tipps und Hinweise zum Lebensmittelrecht. Profitieren Sie von den wichtigen Verbraucherschutz-Artikeln und nutzen Sie die neusten Ergebnisse aus der Ernährungswissenschaft für Ihr Leben.

BESTELLCOUPON

Bitte ausfüllen!

Name, Vorname: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Wohnort: _____

Telefon, Telefax: _____

Datum, Unterschrift: _____

Ja, ich profitiere. Hiermit bestelle ich das Fachjournal „Der Lebensmittelkontrolleur“ zum Einzelpreis von 6,20 €. Ich erhalte viermal im Jahr die aktuelle Ausgabe mit Informationen, Tipps und Hinweisen. Ich kann den Bezug mit Frist von 8 Wochen zum Jahresende einfach kündigen.

Wer hat Angst vorm schwarzen Mann?



So zu fragen muss erlaubt sein, wenn man als Lebensmittelkontrolleur in manche gewerbliche Küche schaut.

Dort steht ein, noch, gut gelaunter Koch an seinem Herd. Bekleidet mit einer schwarzen Jacke oder Hose, oder sogar ganz in Schwarz. Vielleicht noch mit einem wunderschönen, schwarzen Pferdeschwanz. Dieser schmiegt sich wohl gepflegt an den Rücken unseres Protagonisten. Kein störendes Haarnetz hält das Haupthaar im Zaum!

Finden Sie übertrieben? Finden Sie über-

spitzt? Nun, dann ist bei Ihnen noch die Welt in Ordnung und der alte hygienische Grundsatz greift noch, der da lautet: Es ist helle, saubere Hygienekleidung zu tragen. Sie soll die übrige Kleidung vollständig bedecken.

Doch dieser gut nachvollziehbare Grundsatz scheint sich in einigen Küchen in das Gegenteil zu verkehren. Leider fand der Grundsatz keinen Eingang in die VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE.

So kann man vermuten: Je schwärzer das Kleid um so edler der Koch!, denkt der Träger dieser Trauerkleidung.

Begonnen hat diese hygienische Fehlleitung in unseren „Edelküchen“. Je bekannter der Koch umso dunkler die Jacke. Besonders das überkochende Medium TV scheint wohl besonders Wert darauf zu legen, eine neue Form von Hygienekleidung zu etablieren. Brauchen wir einen neuen Kick in den Kochshows? Läuft sonst die genervte Fernsehkochgesellschaft schon bei der Vorspeise weg von der Glotze? Nun, nicht mein Thema!

Mein Thema ist: Schwarze Kleidung ist keine Hygienekleidung und verdeckt höchstens Schmutz. Der Grundsatz der besseren Kontrolle, auch durch den verantwortlichen Träger, ist nicht gegeben. An dunkler Kleidung wird Schmutz nicht leicht erkannt.

Besonders auch ihrer Vorbildfunktion

sollten sich Küchenstare bewusst sein. Zurzeit wird das Fernsehvolk vierundzwanzig Stunden am Tag abgekocht. Je mehr schwarze Kleidung getragen wird, umso normaler wird diese Unfarbe vorkommen. Besonders bei unseren Sorgenkindern in der Gastronomie

Das Problem hatten wir schon einmal. Es zeigte sich aber in einer anderen Form. Ein großer deutscher Bäcker hatte Probleme mit „Schwarzsimmel“ auf den Brötchengärdielen. Kurzerhand wurden tausende von Gärdielen mit schwarzen Tüchern bezogen. Dies hatte zur Folge, dass Lebensmittelkontrolleurinnen- und Kontrolleure noch genauer hinschauten. So war nach kurzer Zeit der schwarze Spuk verschwunden. Der Bäcker kehrte zur Hygiene zurück und konnte sich selber wieder besser kontrollieren.

So sollte es auch wieder bei unseren schwarzen Männern (und vielleicht auch Frauen) sein.

Kehrt zurück zum Weißen und Hellen! Denn, der Verbraucher soll sie nicht haben müssen, die Angst vorm schwarzen Mann!

Herzlichst

Ihr

Jetzt bis zu
60%
Energie
sparen!



safe & shelf Isolierglastüren



ecoline push Glasschiebedeckel

Energiesparsysteme von REMIS

Isolierglastüren für Wandkühlregale und Glasschiebedeckel für Tiefkühlinseln

safe & shelf

REMIglas Isolierglastüren für Kühlregale halten den Energieverbrauch konkurrenzlos niedrig. Bei einer Energieeinsparung von bis zu 60 % amortisiert sich Ihre Investition bereits in kurzer Zeit. Die Isolierglastür-Systeme von REMIS verbinden den Anspruch nach einfacher Montage und Nachrüstbarkeit mit großer Flexibilität und herausragendem Design.

ecoline push

REMIglas ecoline push ist die innovative Glasabdeckung mit elegantem Design und vertikaler Schiebetechnik. Höchste Transparenz in der Truhe und klare Bedienungs ergonomie erleichtern den Warenzugriff und sorgen für mehr Kunden an der Truhe. Mit dem topmodernen Glasabdeckungssystem sparen Sie bis zu 50 % Energie ein, tragen so zum Klimaschutz bei und Ihre Investition amortisiert sich bereits in kurzer Zeit.



REMI

Weitere Informationen und Angebote erhalten Sie bei unserer Service-Hotline unter:
0221 / 78 88 0 - 341 · 0221 / 78 88 0 - 377 · Fax 0221 / 7 88 80 - 249

REMI GmbH · Mathias-Brüggen-Str. 67-69 · D - 50829 Köln · kostensparen@remiglas.de · www.remiglas.de