



Pressemitteilung

Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven

Britta Rollert

27.02.2008

<http://idw-online.de/de/news248857>

Forschungs- / Wissenstransfer
Wirtschaft
überregional

1. INPLISTA Workshop zu Lebensmittelstandards

Welcher Standard für welchen Hersteller? IFS, HACCP, QS, BRC, EUREPGAP, ISO 22000 oder Codex Alimentarius - die Fülle der Standards für Qualität und Sicherheit im Lebensmittelbereich verunsichert manchen Hersteller. Denn nicht alle Standards sind für jede Produktgruppe oder jeden Produzenten relevant. Der Workshop "Lebensmittel-standards - Anwendungen in der Praxis" am 16. April im Comfort Hotel Bremerhaven bringt auf den Punkt, welche der global anerkannten Richtlinien im Einzelfall von Nutzen sind. Die Veranstaltung im Rahmen des EU-Projektes INPLISTA richtet sich an kleine und mittelgroße Lebensmittelproduzenten, Lieferanten und Handelsvertreter. Interaktive Fallbeispiele und konkrete Erfahrungsbereichte machen die Anforderungen transparent und erleichtern deren Umsetzung.

Anfang des Jahres ist die neue Version des International Food Standard (IFS), Version 5, in Kraft getreten. Die Anforderungen an Prozesse und Abläufe in der Lebensmittelproduktion wurden darin neu spezifiziert. Sind solche Standards Pflicht oder Kür für kleine und mittelständische Produzenten? Die große Zahl an Regularien und Verordnungen für mehr Transparenz und beste Produktqualität bringen Hersteller in Zugzwang. Sie wollen den Vorgaben des Handels entsprechen, sind jedoch unsicher, welche Standards für Sie wirklich einen praktischen Nutzen haben. Der erste Workshop im Rahmen des EU-Projektes INPLISTA liefert darauf klare Antworten. Experten vermitteln, wie diese Vorgaben interpretiert und in die Praxis umgesetzt werden können.

Nach einer einleitenden Vorstellung des Projektes INPLISTA durch Jessica Wildner vom ttz wird der Bogen von theoretischen Vorgaben zur praktischen Hilfestellung geschlagen. Dr. Claude Boiselle von der Amtlichen Lebensmittelkontrolle gibt einen Überblick über die gesetzlich vorgeschriebenen Pflichten und informiert über die Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Anne Kipphardt, Qualitätssicherheitsbeauftragte bei der Gewürzmühle Nesse GmbH, hat die Einführung von IFS bei kleinen und mittelständischen Unternehmen begleitet. Ihre Erfahrungsbereichte helfen Anwendern, Irrwege zu vermeiden und den Aufwand einer Umstellung realistisch einzuschätzen. Daniela Gröting, Lebensmitteltechnologin und Auditorin bei SGS Institut Fresenius GmbH, führt Prüfungen für IFS, BRC und QS durch und betreut europaweit Lieferantenaudits. Die Situation kleiner und mittelständischer Unternehmen ist ihr Maßstab für Handlungsempfehlungen.

Sind die aktuellen Anforderungen geklärt, erwartet die Teilnehmer ein Ausblick in die Zukunft der Kühlkettenüberwachung. Wie Zeit-/Temperatur-Indikatoren die Transparenz erhöhen, macht Dr. Yee Hiltz, Projektkoordinatorin des EU-Projektes FRESHLABEL, in ihrem Vortrag deutlich. Zeit-/Temperatur-Indikatoren zeigen Un-terbrechungen in der Kühlkette durch Verfärbungen des Labels an. Diese neuartigen Frischesiegel sind einfach anwendbar und für Verbraucher ein verlässliches Zeichen für den einwandfreien Produktzustand.

Das Ziel des EU-Projektes INPLISTA ist der Aufbau einer europäischen Informationsplattform, die auf die Bedürfnisse kleiner und mittelständischer Unternehmen zugeschnitten ist. Durch freien Zugriff auf neueste Erkenntnisse und Vorgaben soll die Wirtschaftskraft von Akteuren der Lebensmittelbranche gestärkt und der Informationsaustausch belebt werden. Dafür setzen sich in der zweijährigen Projektlaufzeit 16 Partner aus 14 Ländern ein. Koordiniert wird INPLISTA vom ttz Bremerhaven. Gefördert wird das Projekt von der Europäischen Kommission.

Workshopdaten

Veranstalter: Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven (ttz)

Datum: 16. April 2008

Zeit: 9.00 bis ca. 17.30

Ort: Comfort Hotel, Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven

Teilnahmegebühr

Workshop: 65€ (Enthalten sind die Seminarunterlagen, Getränke und ein Mittags-buffet)

Gemeinsames Abendessen am Vorabend, den 15. April 2008: 25€ (optional)

Anmeldeschluß: 1. April 2008

Anmeldung bei:

Jessica Wildner: jwildner@ttz-bremerhaven.de

Dr. Yee Hilz: vhilz@ttz-bremerhaven.de

FAX: 0471/ 4832 129

Pressekontakt:

Britta Rollert,

ttz Bremerhaven, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 0471 / 4832-121/-124

Fax 0471 / 4832-129

E-Mail: brollert@ttz-bremerhaven.de

URL zur Pressemitteilung: <http://www.ttz-bremerhaven.de>

URL zur Pressemitteilung: <http://www.sustainaqua.org>