

**Industriemuseum Region Teltow
mit Informationszentrum Berufs- und Studienorientierung**

**Von der Dampfmaschine zur digitalen Welt
150 Jahre Industriekultur**

Teltow den 19. Juni 2024

Industriemuseum *aktuell*

Das Industriemuseum ist für Besucher geöffnet!

Dienstag bis Sonnabend von 10:00 bis 16:00 Uhr

Samstag 10. August Veranstaltung 2. Tag der Industriekultur
10:00 – 16:00 Uhr

Neues vom Industriemuseum

Wissenschaft im Dienste der Lebensmittelsicherheit – wie in Brandenburg Obst und Gemüse aus aller Welt abgesichert wird

Das war das Thema für einen Vortrag, den Herr Udo Lampe, CEO und Miteigentümer der Firma Analytica Alimentaria GmbH Kleinmachnow, am 11. Juni 2024 im Industriemuseum Teltow gehalten hat.

Der Vortrag erfolgte im Rahmen der gemeinsamen Veranstaltungen des Vereins Industriemuseum Region Teltow e.V. und des Unternehmerverbandes Brandenburg – Berlin e.V.

Das Unternehmen Analytica Alimentaria GmbH

Es ist ein Familienunternehmen das weltweit dafür sorgt, das Obst und Gemüse gesund und sicher sind. In zwei Laboren in Kleinmachnow und Almeria (Spanien) werden Proben von Lebensmitteln auf Rückstände und Krankheitskeime untersucht. Die insgesamt 160 Mitarbeiter kommen aus 20 Ländern.

Das Unternehmen wurde 2008 in Stuttgart gegründet und befindet sich seit 2012 in Kleinmachnow. Die Wahl dieses Standortes erfolgte durch die gute Betreuung der Wirtschaftsförderung Brandenburg und die Nähe zu Berlin.

Die gesetzlichen Grundlagen für die Lebensmittelsicherheit

Die Grundlage ist die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Allgemeine lebensmittelrechtliche Verordnung. Darin ist festgelegt:

Abschnitt 4 Allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts

Artikel 14 Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

* Unsichere Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

- * Ein Lebensmittel gilt als nicht sicher wenn:
 - a) es schädlich für die Gesundheit ist
 - b) für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist

Die Lebensmittelsicherheit in Europa hat folgende Prinzipien:

- * Die Eigenkontrolle der Unternehmen
- * Die Rückverfolgbarkeit
- * Die amtliche Lebensmittelüberwachung
- * Das Vorsorgeprinzip
- * Die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung
- * Die Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement
- * Die transparente Risikokommunikation

Warum muss kontrolliert werden?

- * Gesetzliche Verpflichtung als verantwortliche Person eines Lebensmittelunternehmens, Vertriebsunternehmens oder Einzelhändlers
- * Verbraucherschutz
- * Einhaltung von gesetzlichen Höchstwerten
- * Erfüllung der Marktanforderungen
- * Verhinderung von Krisen in der Ernährungssicherheit
- * Kontrolle der guten landwirtschaftlichen Praxis und
- * Als Voraussetzung für die Zertifizierung

Wo kommen die Grenzwerte für Pestizide her?

Verantwortung: Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Die Toxizität bei eingehaltenen Höchstwerten wird im Zulassungsverfahren geprüft.

Nur wenn es bezüglich der Toxizität keine Bedenken gibt, wird der Wirkstoff für den Anbau zugelassen.

Die Toxizität wird durch die EFSA regelmäßig gemäß neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen neu beurteilt und Höchstgehalte und Zulassungen werden entsprechend angepasst

Die Arbeit von Analytica Alimentaria

Der Markt für frisches Obst und Gemüse in Deutschland 2019/2020

Gemüse 8,78 Mio t

Obst 5,88 Mio t

Marktvolumen 14,8 Mrd €

Importe

Fruchtgemüse 3,31 Mio t

Obst 5,3 Mio t davon 42 % von außerhalb der EU

Analytica Alimentaria hat folgende Vorgehensweise:

- * Inspektionen im Ursprungsland zur Identifikation von Risiken und Beratung zur Lebensmittelsicherheit im Anbau und in der Verarbeitung.
- * Vorerntekontrollen im Ursprung geben nur spezifikationskonforme Produkte zur Ernte frei.

- * Abgangskontrollen im Ursprung und Eingangskontrollen am Zielort sichern die gelieferte Warenpartie. Nicht konforme Ware wird verweigert.
- * Metakontrollen im Supermarkt bei Risikoverdacht in der Lieferkette, Überprüfung des Systems.

Analyse von Rückständen im Labor mit rd. 20 modernen Analysesystemen:
Klassifizierung

1. Leicht flüchtige Verbindungen

- * Begasungsmittel wie Methylbromid zur Bodendesinfektion
- * Haldenschutzmittel wie Schwefeldioxid
- * Reifungsbeschleuniger wie Ethylen
- * Alterungsschutzmittel wie 1-Smart Fresh

2. Mittel flüchtige Verbindungen

- * Mehr als 90% der Pflanzenschutzmittel (organische Biozide)
- * Einstufung nach Zielorganismen oder Stoffklassen

3. Wenig flüchtige Verbindungen

- * Mykotoxine z.B. Aflatoxine
- * QAV (Per) chlorat, Phosphorsäure
- * Schwermetalle z.B. Kupfer
- * Verunreinigungen z.B. Nitrat

Nach einer lebhaften Diskussion dankten die Zuhörer dem Referenten für seinen interessanten Vortrag-

Es wurde mit dem Informationszentrum Berufs- und Studienorientierung vereinbart, das das Laboratorium in den Kreis der mit den Schülern zu besuchenden Unternehmen aufgenommen wird.

Ansprechpartner: peter.krause@aalimentaria.com

Lothar Starke
Vorsitzender
Verein Industriemuseum Region Teltow e.V.

<https://www.facebook.com/Industriemuseumteltow>

www.imt-museum.de

[e-mail: imt-museum@t-online.de](mailto:imt-museum@t-online.de)

Industriemuseum aktuell online:

<http://imt-museum.de/de/home/imt-aktuell>