

Dezember 2015

Deutsches Tiefkühlinstitut und TÜV SÜD zum Qualitätsforum in Köln

## Lebensmittelsicherheit bei Tiefkühlprodukten: neue Anforderungen und aktuelle Branchentrends

**Das Bedürfnis der Konsumenten nach sicheren Lebensmitteln ist eines der Trendthemen 2015, wenn es um Tiefkühlprodukte geht. Dem entsprechend waren Fragen zum Allergenmanagement, zu vegetarischen bzw. veganen Produkten sowie der professionellen Analytik für Tiefkühl-Lebensmittel und Fertiggerichte nur einige Themen, die beim dti Qualitätsforum am 25. November 2015 in Köln die Branche bewegten. Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstitutes, betonte den erheblich gestiegenen Anspruch der Verbraucher an eine gesundheitsbewusste Ernährung. Wichtige Beweggründe seien der Wunsch, zumindest zeitweise auf Fleisch zu verzichten und tierische Fette in der Ernährung zu reduzieren.**

Erstmals präsentierten die TÜV SÜD ELAB GmbH und TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH als exklusiver Sponsoring-Partner bei der Begleitausstellung Lösungen aus der Lebensmittel-Analytik, um zum Beispiel den Nährwertstatus und die Qualität von Lebensmitteln mit Hilfe mikrobiologischer und chemischer Verfahren zu bestimmen. „Gerade die regelmäßige, externe Prüfung von selbst produzierten und verarbeiteten Nahrungsmitteln leistet einen wichtigen Beitrag für die interne Qualitätssicherung“, betonte Dr. Bernd Roesner, Geschäftsführer der TÜV SÜD ELAB GmbH, in Köln. „Besonders wichtig ist es, die gesamte Produktionskette vom Wareneinkauf bis zur Kühltheke im Griff zu haben, um Hygienrisiken der in Verkehr gebrachten Waren auf ein Minimum zu reduzieren“, ergänzte Dr. Stefan Maisack, Director Business Development und Sales, den Anspruch, den die beiden TÜV SÜD Gesellschaften im Sinne ihrer Kunden aus der Lebensmittelbranche, Industrie und dem Retail tagtäglich in den Unternehmen umsetzen.



Richtig gute Lebensmittelqualität. Diskussionsstoff beim dti Qualitätsforum in Köln für Dr. Stefan Maisack, Dr. Sabine Eichner, Dr. Bernd Roesner

Und wie sieht das in der Praxis aus? Heyo Eiben, Leiter Qualitätssicherung Tiefkühlkost bei **Dr. Oetker**, erläuterte das Konzept von Dr. Oetker zur Entwicklung pflanzenbasierter Fleischersatzprodukte, die nun Eingang in Veggie Produkte finden. Jürgen Ahlers, **Conditorei Coppenrath & Wiese**, veranschaulichte die Maßnahmen für ein erfolgreiches Allergenmanagement in der Tiefkühlproduktion. Die Prioritäten aus Brüssel zum europäischen

Lebensmittelrecht fasste Peter Loosen, **Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.**, zusammen.

Dass **ALDI SÜD** die absolute Priorität auf eine vorsorgliche Prüfung der Lebensmittelqualität legt, erläuterte Ingo Hoffmann, Leiter des Qualitätswesens. Gemessen werden die Lieferanten dabei an den jeweils Branchenbesten im Sinne eines Benchmarks, formulierte Hoffmann die Leitlinie von ALDI SÜD.



RA Peter Loosen, Geschäftsführer BLL, und Professor Dr. Matthias Horst, Kanzlei ZENK Rechtsanwälte, im Dialog. Thema: der EU-Rechtsrahmen für sichere Lebensmittel

Weitere Informationen zum dti Qualitätsforum finden Sie auch unter [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de). Zum Thema Lebensmittelanalytik finden Sie unter [www.tuev-sued.de/elab](http://www.tuev-sued.de/elab) nähere Details. Zum Bereich Lebensmittelsicherheit, Hygiene, HACCP rufen Sie bitte [www.tuev-sued.de/fsi](http://www.tuev-sued.de/fsi) auf.

#### Kontakt:

<b>TÜV SÜD ELAB GmbH</b> Birlenbacher Str. 14 D-57078 Siegen <a href="http://www.tuev-sued.de/elab">www.tuev-sued.de/elab</a>	<b>Kontaktadresse:</b> Dr. Stefan Maisack Tel. +49 (0) 151 / 730 30 853 E-Mail <a href="mailto:stefan.maisack@tuev-sued.de">stefan.maisack@tuev-sued.de</a>
--	--

Neben dem Bereich Lebensmittelanalytik zählt die TÜV SÜD ELAB GmbH auch im Gebiet der Wasser- und Umweltanalytik sowie auch in der Drogenanalytik zu den führenden Laboratorien. In letzterem Themenfeld erfolgt zum Beispiel die Bestimmung von Drogen und Alkoholmarkern im Rahmen der Fahreignungsdiagnostik. Das Labor TÜV SÜD ELAB GmbH arbeitet seit vielen Jahren im engen Verbund mit der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, Neu-Isenburg. Zu den Kunden zählen zahlreiche Unternehmen aus der Lebensmittelbranche, der Industrie, dem Handel sowie dem öffentlichen Bereich.

#### TÜV SÜD

Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Das Unternehmen mit Sitz in München ist inzwischen an über 800 Standorten weltweit vertreten.

TÜV SÜD beschäftigt mehr als 22.000 Experten aus den verschiedensten Fachdisziplinen, die auf ihren Gebieten als Kapazitäten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und Fachkenntnis mit wertvollen Informationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert.

TÜV SÜD möchte seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum unterstützen und so Effizienz steigern, Kosten senken und Risiken beherrschbar machen. Internet: [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)