

# TÜV-Tagung: „Sicher, sauber, nachhaltig“

Beim Lebensmittelsicherheitstag des TÜV Austria und der LVA standen Lebensmittel auf dem Prüfstand.

••• Von Paul Hafner

WIEN. Vom Verarbeitungsprozess bis zur Verpackung: Beim vom TÜV Austria und der Lebensmittelversuchsanstalt (LVA) initiierten Lebensmittelsicherheitstag im Juni wurden alle Bereiche entlang der Produktionskette beleuchtet. Die Fachtagung stand unter dem Motto „sicher, sauber, nachhaltig“.

## Produzenten gefordert

Die Ziele des österreichischen Lebensmittelrechts sind der Gesundheitsschutz auf der einen und der Schutz vor Täuschung auf der anderen Seite. Der moderne Konsument legt zudem Wert auf Produktfrische, Nachhaltigkeit und Haltbarkeit.

Die Fachtagung hatte just jene Risiken und Gefahren zum Thema, die entlang der Produktionskette entstehen können. Auch die Auswahl geeigneter Rohstoffe und optimaler Fertigungsverfahren waren Schlüsselthemen.

## Instrument Risikoanalyse

Eine wichtige Rolle beim Thema Lebensmittelsicherheit kommt der Risikoanalyse zu, mit der Gesundheitsrisiken minimiert werden sollen. Hierbei wird ermittelt, welche allergieauslösenden Rohstoffe verarbeitet werden und wo im Verarbeitungsprozess Verunreinigungen durch Keime (Kontamination) entstehen können.

Eine längere Haltbarkeit von Produkten kann etwa durch den Einsatz von speziellen Hochdruckverfahren erzielt werden. Will man Lebensmittel nachhaltig verpacken, kann die Verwendung von Bioplastik eine sinnvolle Alternative sein.



© TÜV Austria/Andreas Ansluss (2)

## Jahresbericht

Die dynamische Entwicklung des österreichischen TÜV ist auf 120 Seiten dokumentiert. Schwerpunkte: Industrie 4.0, Internet of Things, Automatisierung.



© TÜV Austria/Julia Griesel

## Schutz vor Betrug

Um der zweiten Säule des Lebensmittelrechts gerecht werden zu können, gibt es zahlreiche Programme der EU, um etwa umgeröteten Thunfisch, gefälschte Bio-Kennzeichnungen und andere unter dem Begriff des Lebensmittelbetrugs zusammengefasste „Food Frauds“ zu entlarven. Sinnvoll sei es, sich an bereits vorliegenden Betrugsfällen zu orientieren sowie eine genaue Kontrolle der Herkunft der eingesetzten Rohstoffe.

Das Fazit der Tagung lautete, dass es zwar eine Vielzahl von Risiken gibt – von Kontaminationen über unerwünschte Allergenpräsenz bis hin zu Produktbetrug –, gleichzeitig aber auch ein Arsenal an Präventionsmaßnahmen zur Verfügung steht.

## Annual Report 2018

Risiken und Gefahren sucht man im Jahresbericht des TÜV indes vergeblich: Das Prüfunternehmen wartet mit starken Zahlen auf. Das zweite Jahr in

## Fachtagung

Beim Lebensmittelsicherheitstag wurden unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit alle relevanten Bereiche entlang der Produktionskette beleuchtet.

Folge ist die Wachstumsrate sowohl beim Umsatz als auch beim Betriebserfolg zweistellig. Mit dieser Wachstumsrate liegt TÜV Austria deutlich über dem Markt und vergleichbaren Mitbewerbern. Mit einem Umsatz von 205,7 Mio. € erreicht TÜV einen neuen Höchstwert.

Auch die Zahl der Beschäftigten stieg zwischen 2017 und 2018 von 1.542 auf 1.734. Damit ist sowohl die Mitarbeiterzahl als auch der Umsatz seit 2001 kontinuierlich gestiegen.

Der „TÜV Austria Annual Report 2018“ versammelt auf 120 Seiten Aktivitäten der Unternehmensgruppe im Bereich Testing, Training, Inspection, Consulting und Certification. Ein Schwerpunkt widmet sich diesmal Safety- und Security-Lösungen in den Bereichen Industrie 4.0, Internet of Things und Automatisierung.

## TÜV Austria

1872 gegründet, ist die österreichische TÜV komplett unabhängig. Neben der Prüftätigkeit ist TÜV Austria auch in der Forschung und Entwicklung innovativer Verfahren und Produkte tätig. Vorstandsvorsitzender ist seit 2013 Stefan Haas.

