

Postille

Nummer 239 · März 2026

Postfach: 2754 · 32717 Detmold
Telefon: 0 52 31 | 911 – 9
Telefax: 0 52 31 | 911 503
E-Mail: poststelle@cvua-owl.de
Internet: www.cvua-owl.de

Er ist's

Frühling lässt sein blaues Band
wieder flattern durch die Lüfte;
süße, wohlbekannte Düfte
streifen ahnungsvoll das Land.
Veilchen träumen schon,
wollen balde kommen.
Horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab ich vernommen!

Eduard Mörike

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

während mir beim Schreiben meines Vorwortes die Sonne auf den Schreibtisch fällt und die Bäume vor meinem Fenster ihre weißen Blüten öffnen, denke ich an Mörikes herrliches Frühlingsgedicht, das zusammen mit selbstgebastelten Papiervögeln bei unserer dieswöchigen Personalversammlung als kleine Aufmerksamkeit des Personalrats an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verteilt wurde. Wenn Sie diese Zeilen lesen, hat womöglich der April mit seinem unberechenbaren Wetter „zurückgeschlagen“ und gibt sich gar nicht mehr so frühlingshaft.

Sei´s drum: Unabhängig vom Wetter wünsche ich Ihnen viel Spaß mit unserer neuen Postille und darüber hinaus ein friedliches, erholsames, gesegnetes, frohes Osterfest!

Ihr
Dr. Ulrich Kros

Ungebetene Reste im Pollenglas

Blütenpollen, Bienenbein...was darf in dem Glase sein? Was sich anhört wie der Anfang von einem Zauberspruch für Kinder, beschreibt das Ergebnis einer sensorischen Prüfung unserer Kolleginnen und Kollegen aus dem Honigbereich. In einem Glas mit Blütenpollen befanden sich neben den besagten Blütenpollen auch Insektenteile (siehe Bilder), unter anderem mehrere klar identifizierbare Beinchen.

Pollen ist ein wichtiger Bestandteil der Bienennahrung, wird aber auch für den menschlichen Verzehr angeboten. Pollen versorgt die Bienen mit Eiweiß, Aminosäuren, Vitaminen, Fetten, Mineralstoffen und Spurenelementen. Bienen sammeln beim Bestäuben Pollen in Form von Pollenhöschen, die sie an ihren Hinterbeinen anlegen. Ein Pollenhöschen kann aus Milliarden einzelner Pollenkörner zusammengesetzt sein. Imkerinnen und Imker sammeln die Pollen vor der Einlagerung durch die Bienen. Sie nutzen hierfür spezielle Gitter, die Pollenfallen, die am Eingang des Bienenstocks platziert werden. Beim Durchkriechen dieser Gitter werden die Pollenhöschen der Bienen abgestreift und landen in Auffangbehältern. Anschließend werden die aufgefangenen Pollen meist getrocknet, bevor sie abgefüllt und verkauft werden.

Es braucht nicht viel Fantasie, um sich vorstellen zu können, dass bei dieser Art der Gewinnung auch Beinchen oder andere Teile der Bienen in den Pollen landen können. Es sollten jedoch Maßnahmen ergriffen werden, um diesen Eintrag zu minimieren bzw. die Pollen sollten vor der Abfüllung von solchen Verunreinigungen befreit werden, um der rechtlich vorgeschriebenen Sorgfaltspflicht nachzukommen. Denn laut § 3 der LMHV (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln) dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Das Vorhandensein von ggfs. Ekel erregenden Verunreinigungen ist ein Beispiel für eine solche „nachteilige Beeinflussung“.



Abbildung 1: Glas mit Blütenpollen



Abbildung 2: Insektenteile

Über den Tellerrand

Ausbildung von angehenden Lebensmittelkontrolleuren und -kontrolleurinnen im CVUA-OWL

Eine wichtige Berufsgruppe der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure der Lebensmittelüberwachungsämter (kurz: LMK). Ohne sie könnten wir unsere Aufgabe als Untersuchungsamt nicht wahrnehmen, weil wir kein Untersuchungsmaterial bekämen. Aber die Entnahme von amtlichen Proben ist nur eine ihrer Aufgaben. Sie sind zusammen mit tierärztlichen und lebensmittelchemischen Kolleginnen und Kollegen auch zuständig für die Kontrolle von Betrieben, deren Produkte unter das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) fallen. Und natürlich sind sie auch für die Umsetzung des sog. Verwaltungshandelns, das sich auf Basis unserer Untersuchungen und Prüfberichte oder ihrer Überprüfungen vor Ort ergibt, zuständig. Auch beratend sind sie für Lebensmittelunternehmerinnen und -unternehmer vor Ort da.

Eine vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe. Die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleurin oder -kontrolleur ist eine zweijährige Zusatzausbildung mit anschließender Staatsprüfung. Einstellungs- und Ausbildungsbehörden sind in der Regel die Lebensmittelüberwachungsämter der Kreise und kreisfreien Städte, aber auch die CVUÄ beteiligen sich an der Ausbildung. Einstellungs voraussetzung ist (in NRW) eine abgeschlossene Berufsausbildung mit zusätzlicher Fortbildungsprüfung im Lebensmittelhandwerk (z.B. Meister oder Techniker), eine mindestens drei Jahre andauernde Tätigkeit im mittleren oder gehobenen Dienst der amtlichen Lebensmittelkontrolle für gelernte Verwaltungsfachkräfte oder ein Fachhochschulabschluss in einem Studiengang, der Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel oder Bedarfsgegenstände vermittelt. Die praktische Ausbildung (18 Monate) erfolgt in den Behörden vor Ort, die theoretische Ausbildung (6 Monate) findet in NRW an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf in Form von mehreren Lehrgangsböcken statt.

Bis Ende Februar waren ein angehender Lebensmittelkontrolleur vom Kreis Herford und zwei angehende Lebensmittelkontrolleurinnen vom Kreis Minden-Lübbecke im CVUA-OWL, um ihren 8-wöchigen Ausbildungsabschnitt im Untersuchungsamt zu absolvieren. Während ihrer Zeit im CVUA sollen die LMKs in Ausbildung, die Organisation und Aufgaben eines Untersuchungsamtes kennen lernen, einen Einblick in die Bearbeitung der von den Lebensmittelüberwachungsämtern entnommenen Proben gewinnen, wesentliche Beanstandungsgründe vermittelt bekommen, aber auch ihre Kenntnisse in Warenkunde und sensorischen Prüfungen vertiefen. Hierzu durchlaufen sie viele Dezernate des CVUA-OWL, aber besuchen im Rahmen von Hospitationstagen auch Schwesterämter von uns. Von 2011 bis 2025 haben wir uns an der Ausbildung von 33 LMKs unserer sieben Kreise und kreisfreien Städte im Regierungsbezirk Detmold beteiligt. Ende 2026 werden es 38 sein.

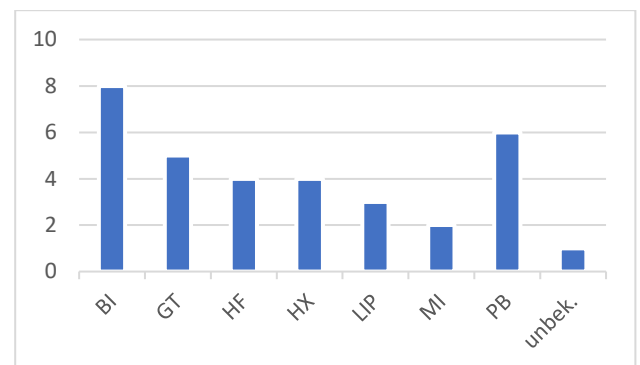


Abbildung 3: Übersicht LMKs in Ausbildung pro Kreis (2011-2025)

9 Tage verbringen die angehenden LMKs bei den Kolleginnen der Lebensmittelmikrobiologie in Dezernat 220, die auch für die Organisation der Probenannahme des CVUA-OWL zuständig sind. Hier erhalten sie Einblick in die sensorische und mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmittelproben, aber auch den Übergang der amtlichen Proben vom Kreis zum Untersuchungsamt. Die Betreuung durch die Kolleginnen von Dezernat 310 (tierische Lebensmittel) dauert fast 2 Wochen. Neben der sensorischen und chemischen Untersuchung von Fleisch, Wurstwaren, Milch, Milcherzeugnissen, Feinkost, Fertiggerichten, Speiseeis und Kleinkindernahrung steht hier auch die Lebensmittelhistologie und der Nachweis von Allergenen im Fokus. Dabei wird die

Beurteilungspraxis immer möglichst nah an realen Proben, die von ihren Kolleginnen und Kollegen der Kreise und kreisfreien Städte gezogen wurden, vermittelt. Eine weitere Woche verbringen die angehenden LMKs in Dezernat 330, um einen Einblick in die Untersuchung und Beurteilung von Honig, Feinen Backwaren, Süßwaren und alkoholfreien Getränken zu erhalten. 2 Tage bei den Kolleg*innen aus Dezernat 430 (Bedarfsgegenstände und Tabak) und halbe Tage in Dezernat 240 (NGS), 410 (NRKP und Strahlenmessplatz) und 420 (NMR) runden den Ausbildungsabschnitt ab. Neben dem fachlichen Input ermöglicht der Ausbildungsabschnitt im Untersuchungsamt auch das persönliche Kennenlernen der zukünftigen Kolleginnen und Kollegen vor Ort, was im späteren Berufsalltag immer wieder von Vorteil ist.

Weiterführende Links:

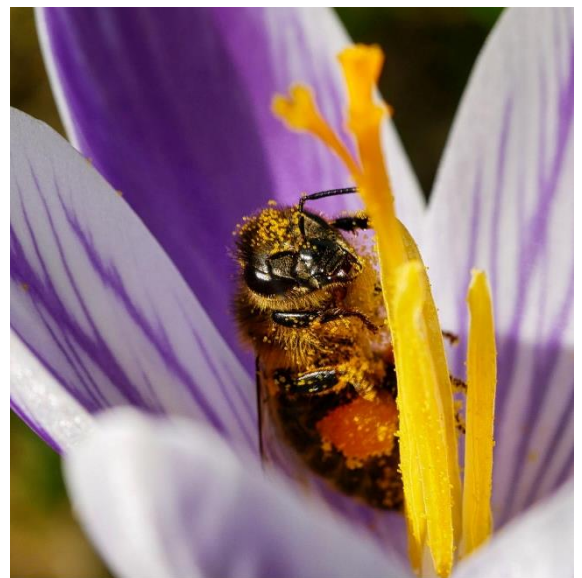
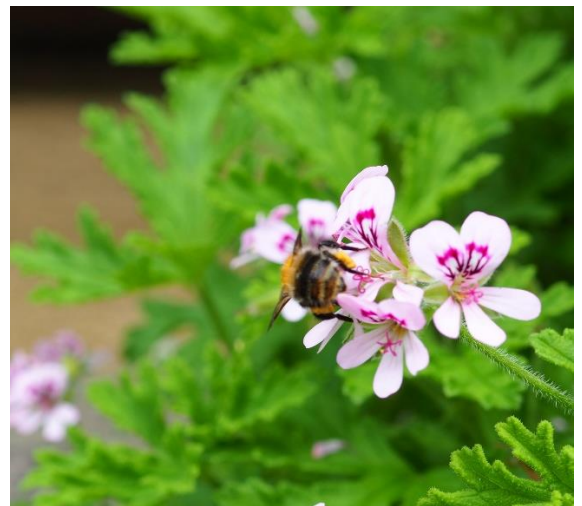
Verordnung über die Ausbildung und Prüfung zur Lebensmittelkontrolleurin und zum Lebensmittelkontrolleur (APVOLKon NRW), gültig ab 09.12.2025 <https://recht.nrw.de/lrgv/rechtsverordnung/09122025-verordnung-ueber-die-ausbildung-und-pruefung-zur/>

Homepage des Landesverbands der Lebensmittelkontrolleure im Verbraucherschutz, Nordrhein-Westfalen e.V.
<https://www.lebensmittelkontrolle-nrw.de/>

Homepage des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.
<https://bvlk.de/>

Institut für Bienenkunde Celle, Pollen – wichtiger Bestandteil der Bienenernährung (2004), abrufbar unter: <https://www.laves.niedersachsen.de/download/41022>

Hailight



Eine kleine Sammlung von Fotos von (Wild-)Bienen beim Pollen sammeln. Herzlichen Dank an Caroline Distelrath (Bild 1 und 2) und Jan Niko Kirschbaum (Bild 3) für die Fotos.