

Environmental Health Science Department

Lebensmittelsicherheit

Einsatzbericht von Dr. Reto Battaglia,
battaglia food safety systems gmbh
dipl. chem. ETH, CChem FRSC,
Chartered Swiss Food Chemist
Polytechnic of Namibia, Windhoek
28. Februar – 11. März 2011



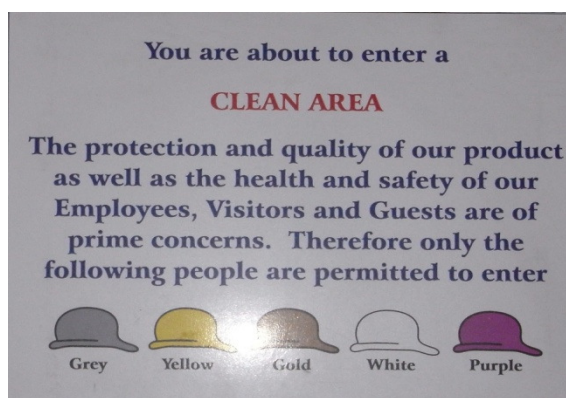
Vor Ankunft

Wie auch bei meinen Vorgängern, Dr. R. Schmitt und Frau Janine Rey, wurde das Kursprogramm meines Einsatzes in den Wochen und Monaten vor meiner Abreise mit den Mitarbeitern des Environmental Health Science Department (EHS) sorgfältig geplant. Daher war ich gut vorbereitet und freute mich auf meinen Aufenthalt in Windhoek. Mein Fachgebiet war Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, dafür habe ich ca. 20 Unterrichtsstunden vorbereitet.

Die makellose Planung meiner Reise, ein mich erwartender Chauffeur am Flughafen in Windhoek, der herzliche Empfang durch die Mitarbeiter des Polytechnic sowie ein geräumiges Appartement für meinen Aufenthalt, haben meine Erwartungen in jeglicher Hinsicht übertroffen.

Dozententätigkeit

Der Kontakt mit den Studierenden – fast ausschliesslich Studierende des 4. Studienjahres - war rundum eine sehr wertvolle Erfahrung. Die Tatsache, dass nur 10 Studierende in meiner Klasse waren, erlaubte einen intensiven und lebendigen Unterricht. Ich forderte die Studierenden auf, zu intervenieren und auf verschiedene Arten zusammenzuarbeiten. Durch die realitätsnahen Diskussionen bekam ich einen Eindruck der aktuellen Situation auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit in Namibia, welcher dann durch Ausflüge, die das EHS Department für uns organisierte, anschaulich bestätigt wurde.



Was wir daraus gelernt haben

Wir besuchten einen EU-registrierten sowie einen kleineren, ländlichen Schlachthof und eine mittelgrosse Molkerei. Höhepunkt war aber der Besuch im brandneuen Supermarkt METRO (nicht identisch mit dem Deutschen Supermarkt), welcher eine Metzgerei mit Frischfleisch, pfannenfertige, marinierte Produkte, eine Bäckerei und eine Sushi-Bar beherbergt.



Im Supermarkt erhielten die Studierenden Informationen über die Logistik und das Quality Management an der Front und im direkten Kontakt mit Konsumenten. Auf diesen Laden wären bestimmt viele europäische Einzelhändler neidisch: die Auslage mit frischen Früchten und saisonalem Gemüse, die üppige und einladende Präsentation der Esswaren, das Fleischangebot, Käse Produkte (inkl. Schweizer Emmentaler) und Backwaren liessen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen!

In der Molkerei bekamen die Studierenden erstmals während ihrer Ausbildung Einblick in die Mikrobiologische Analyse und lernten eine Petrischale kennen. Sie werden vertiefte Kenntnisse im Bereich Lebensmittel Mikrobiologie, kombiniert mit praktischen Kursen und Unterricht über die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verunreinigungen, etc. benötigen.

Einerseits war es erstaunlich und ermutigend zu sehen, wie schnell und mit welchem Eifer die Studierenden das Wesentliche über komplexe Situationen der Lebensmittelsicherheit erfassten. Und andererseits haben EHS Dozierende offenbar bereits erfolgreich Beziehungen zur Lebensmittel Industrie aufgebaut, denn anders kann ich mir die Möglichkeiten solch interessanter und für Bildungszwecke äusserst wertvoller Besuche nicht erklären.

Der Abschlusstest beinhaltete einen 'open-book' Teil. Die Studierenden übernahmen dabei die Rolle des Quality Manager in einem Lebensmittel Betrieb. Sie mussten Lebensmittelsicherheit Systeme beschreiben, ihre Kenntnisse in einer real Situation anwenden und auf Unfälle und Reklamationen reagieren. Die Resultate lagen zwischen 'genügend' bis 'sehr gut'. Das hat nicht nur die Studierenden gefreut sondern auch mich.

Für die Zukunft

Ich hoffe sehr, dass ich ans Polytechnic zurückkehren kann. Dann würde ich meinen Aufenthalt verlängern und mit einem einwöchigen Basiskurs über Lebensmittel-Chemie und -Analyse starten. Das würde den heutigen Lehrgang zweifellos aufwerten und eine solide Basis geben, um die weitergehenden Themen darauf aufzubauen.

Wetzikon, März 2011

