

Environmental Health Science Departement

Lebensmittelsicherheit

Einsatzbericht von Thomas M. Lüthi
Leiter Bundeseinheit für die Lebensmittel-
kette
MSc ETH, MSc LSHTM, MSc CU, NDS I & D
Polytechnic of Namibia, Windhoek
24. März – 9. April 2011



Vor Ankunft

Die Vorbereitungsarbeiten konnten sich auf Arbeiten und Erfahrungen zweier Experten aus der Schweiz (Dr. R. Battaglia) respektive Deutschland (Dr. W. von Wiese) abstützen. Es ging darum die bereits von ihnen vermittelten Erkenntnisse weiter zu ergänzen und abzurunden. Das Curriculum basierte auf Vorgaben von Dr. R. Schmitt der Fachhochschule in Sion. Detaillierte Absprachen erfolgten dann mit dem zuständigen Head of Departement, Dr. C. Jansen. Mein Schwerpunkt lag in der Vermittlung von Wissen in den Bereichen internationales Lebensmittelrecht (Codex Alimentarius), dem Management von Epidemien deren Ursachen in Lebensmitteln liegen sowie die praktische Durchführung von Inspektionen zum Thema Lebensmittelsicherheit in Betrieben. Die Reise wurden durch b360 geplant und hervorragend organisiert.

Ankunft am 24.3.2011

Bereits nach Ankunft hat mich Namibia in seinen Bann gezogen. Landschaftlich einmalige Weiten, interessante Vegetationen und beinahe menschenleere Ebenen kontrastierten mit der Schweiz. Transport und Unterbringung in der schuleigenen Hotelanlage der Tourismusschule übertrafen meine kühnsten Erwartungen. Wahrlich, Afrika hatte ich mir anders vorgestellt....Essen, Freundlichkeit des Personals

liessen keine Wünsche offen und dürfen durchaus mit europäischen Hotels verglichen werden, ja mehr noch, im einen oder anderen Fall gar als Vorbild genommen werden. Bereits wenige Stunden später wurde ich – mit einem weiteren schweizerischen Experten - vom Dean und der Departementsvorsteherin nach Swakopmund eingeladen, wo wir ein unvergessliches Wochenende verbringen durften.



Unterricht

Als ehemaliger Dozent einer schweizerischen Fachhochschule fühlte ich mich auf dem Campus des Polytechnic rasch heimisch und freute mich auf den Unterricht. Zehn aufgeweckte junge Leute, welche die Vertiefung Lebensmittelsicherheit gewählt hatten, verfolgten meinen Unterricht. Von Beginn weg entstand eine gute Atmosphäre, welche für Dozenten und Studierende motivierend war. Vom Dozenten in der Stadt oder beim Einkaufen angetroffenen Lebensmittelsicherheitsfragen wurden täglich im Rahmen der „Today's Food Safety Question“ erörtert. Die Studierenden waren dabei stets voll bei der Sache, auch wenn das Wissen im Bereich Lebensmittelsicherheit noch schwach ausgeprägt war. Theorie, Fallstudien und selbständige Arbeiten führten die Studierenden an die Abklärung lebensmittelbürtiger Ausbrüche heran. Höhepunkte waren dann aber sicherlich die praktischen Inspektionen in der schuleigenen Hotelküche, bei einer Filiale von Woermann / Brock, bei Spar, einem Fish and Chips Produzenten sowie auf dem informellen Markt „Soweto“ in Katutura.



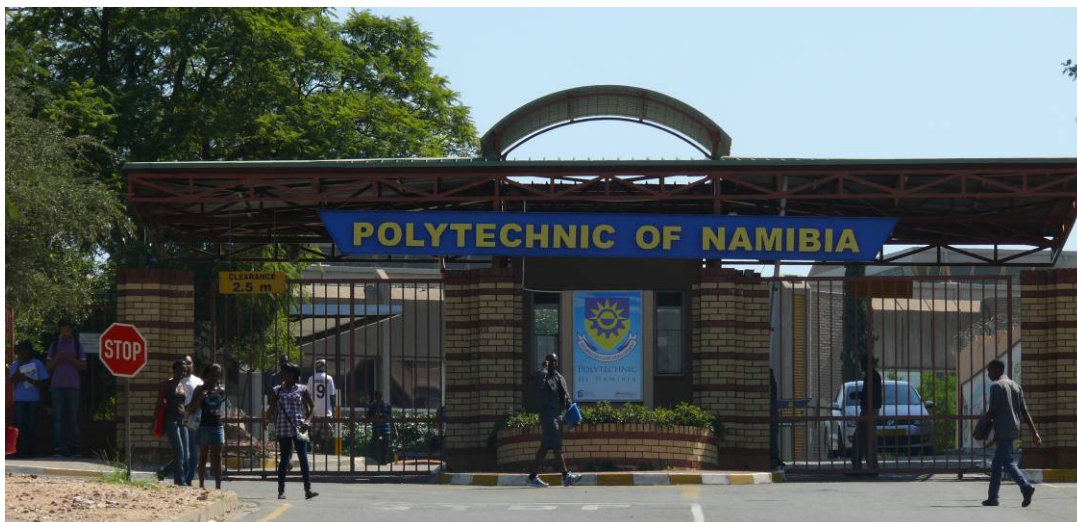
Gemeinsam mit den zuständigen Gesundheitsinspektoren wurden die Betriebe bezüglich Hygiene auf Herz und Nieren geprüft, unzählige Fotos geschossen um diese anschliessend wieder im Klassenraum mit den Studierenden zu analysieren. Wichtigste Erkenntnis daraus war, dass Kühleinrichtungen für das heisse Afrika tatsächlich eine Herausforderung darstellen. Weder waren die Temperaturen nach europäischen Massstäben gemessen korrekt (Tiefkühler +3°C, Kühlzelle +16°C), noch behagte es den Studierenden

sich längere Zeit in diesen aufzuhalten. Da gereichte dem Schweizerdozenten dann doch die Heimat zum Vorteil. Neben den Studierenden konnten auch die bereits im Berufsalltag stehenden staatlichen Kontrolleure von den Inspektionen mit den Studierenden profitieren und hingen förmlich an den Lippen des Dozenten.



Für mich einmalig, dass diese Funktionäre weder Thermometer noch Schreibstifte, noch Papier zur Hand hatten (oder nahmen). Dennoch, die Marktfahrer des Soweto Marktes werden wöchentlich (!) beprobt und diese Proben im Labor hygienisch analysiert. Nicht einmal in der Schweiz finden wir diese Kontrollhäufigkeit! Auch für den Dozenten war die Sicht hinter die Kulissen einmalig. In einzelnen Betrieben konnten Situationen angetroffen werden, wie wir sie hierzulande glücklicherweise nur noch selten erleben...





Die Studierenden waren stets mit Feuereifer dabei und es musste ausgelost werden, wer denn nun den schuleigenen Thermometer zum Einsatz bringen darf... Anhand dieser praktischer Beispiele gelang es den Studierenden das in der Theorie erlernte zu verknüpfen. Dass dies auch nachhaltig war zeigte denn auch die Prüfung, die am Ende dieses Intensivkurses abgelegt werden musste. Kaum eine Frage im Bereich Lebensmittelinspektion wurde falsch beantwortet, obwohl keinerlei Hilfsmittel erlaubt waren. Mehr Mühe bereitete die theoretische Behandlung der „Field Epidemiology“ hier zeigten sich doch etwas mehr Schwächen. Dennoch, alles in allem wurde die Prüfung von allen gemeistert, von einigen gar mit Bravour.

Was hat der Dozent gelernt?

Dass die Uhren in Afrika anders ticken war klar. Dennoch, erstaunlich war, wie flexibel alle waren, von den Studierenden über die Dozenten und die Vorsteher der Studiengänge. Planungen länger als einen Monat im Voraus waren nicht machbar, ja oft musste am gleichen Tag dreimal umdisponiert werden. Nichts-desto-trotz, irgendwie funktionierte es am Ende immer. Mit der notwendigen Gelassenheit und Flexibilität konnte jedem Problem begegnet werden. Eine Eigenschaft, die ich gerne mit nach Hause genommen habe. Bewegt und gerührt war der Dozent über den von den Studierenden übergebenen Brief, welcher die tiefe Dankbarkeit der Studierenden zum Ausdruck brachte und mit keinem Geld der Welt aufgewogen werden kann. An dieser Stelle möchte sich auch der Dozent bei den Studierenden für das entgegengebrachte Vertrauen und Mitmachen bedanken. Beim Poly für die gewährte Gastfreundschaft und Unterstützung, bei b360 für die hervorragende

Organisation und natürlich bei den Sponsoren, welche diesen Einsatz ermöglichten.

Dear Mr Luthi

Words cannot begin to describe our appreciation towards the knowledge that you have given us in this short period that you have been with us at the Polytechnic. **We have** learnt a colossal amount of information about food hygiene and food safety. We will try our best to apply what we have learnt to the best of our abilities.

We hope that God grants you good health and encouragement in order to enable you to continue the volunteer work that you do to help educate less fortunate students like us. You have made a positive contribution to our educational career and for that we are truly grateful.

Yours
E.H.S food and meat hygiene students,2011.(PON)

P.s thanks for the chocolates and all the other goodies ©

Zukunft

Gerne würde ich ans Polytechnic of Namibia zurückkehren. Es war für mich befriedigend zu erleben, wie Wissen geteilt werden kann, in beide Richtungen. Vermehrt würde ich allerdings darauf achten, dass die vermittelten Lerninhalte noch praxisbezogener und - dem entsprechenden Jobprofil entsprechend - Eingang ins Curriculum finden.

Lommiswil, April 2011