

LEBENSMITTEL RÜCKRUF?
NEIN DANKE!



Freitag, 10.00 – 14.00 Uhr
03. Juni 2022

FRÜHERKENNUNG VON UND SICHERE MASSNAHMEN GEGEN LISTERIEN/PATHOGENE KEIME

*bei der Herstellung von Lebensmitteln
tierischen und pflanzlichen Ursprungs*

Anmeldungen bitte bis zum **25.05.2022** unter
der Registrieradresse technische Koordination der
Bundesfachkommission info@bwa-deutschland.de
oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.

Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network



FACHTHEMA PATHOGENMANAGEMENT, SCHUTZ VOR LISTERIEN

mit Schwerpunkten aus der Praxis, der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft und aus lebensmittelrechtlicher Hinsicht, wird von führenden Fachexperten genau durchleuchtet, diskutiert und praxisnah behandelt.

Die Problematik der potentiellen Kontamination mit pathogenen Keimen, wie Listerien und Salmonellen, betrifft schon lange nicht mehr alleine die Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft, sondern zieht sich durch alle Bereiche der Lebensmittelherstellung.

Ein wichtiger Ansatzpunkt liegt in den Herstellungsprozessen, die sich in Gebäudetechnik, Luft- und Hygienemanagement, wie der Prozesstechnik aufteilen.

Hiersind auch durch die Neufassung der Zoonoseverordnung wichtige Informations- und Handlungsgrundlagen für die Lebensmittelherstellung vorliegend.

Diese komplexen und unternehmenssensiblen Daten müssen erfasst, sowie bewertet werden und bieten nach Risiken eingestuft für jeden Betrieb eine fundierte Entscheidungsgrundlage auch in wirtschaftlicher Hinsicht.

Um aus allen relevanten Systembereichen eine transparente, wie auf die Praxis in jedem Betrieb übertragbare Ansatzempfehlung zu geben, stehen den Teilnehmern Experten für jeden Teilbereich in schnittstellenübergreifender Darstellung zur Verfügung.



PROGRAMM

FRÜHERKENNUNG VON UND SICHERE MASSNAHMEN
GEGEN LISTERIEN / PATHOGENE KEIME BEI DER
HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN TIERISCHEN
UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS



10.00

ONLINE EINCHECKEN DER TEILNEHMER

10.10

BEGRÜSSUNG

Michael Schumann

Vorstandsvorsitzender des BWA Berlin

10.15

DAS BESTEHENDE PROZESSUMFELD
IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG.
HYGIENERISIKEN RECHTZEITIG ERKENNEN
UND GEZIELT REDUZIEREN

Ralf Ohlmann

Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®

Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin

- Umgebungsvoraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung, Gebäude & Prozesstechnik
- Früherkennung hygienischer und klimatischer Risiken im verfahrenstechnischen Produktionsablauf
- Risiken durch hygienische Schwachstellen im direkten Umfeld erkennen, bewerten und abstellen
- Aufteilung in Luftmanagement und Hygienemanagement
- Umsetzungsgrundlagen als funktionale Lastenhefte
- Welche unterschiedlichen Desinfektions- / Entkeimungsverfahren gibt es



10.45

PATHOGEN MONITORING MIT FOKUS LISTERIEN IN DER FLEISCHVERARBEITENDEN INDUSTRIE AM BEISPIEL BÖRNER EISENACHER GMBH

Witali Deister

*Leiter QM und Prokurist bei der
Börner-Eisenacher GmbH Göttingen*

- Implementierte betriebliche Maßnahmen zum vorbeugenden Schutz
- Kontrollwerkzeuge der eingesetzten Maßnahmen
- Ergebnisse der Kontrollmaßnahmen
- Trendanalysen, Auswertung der Ergebnisse



11.15 –
11.30

PAUSE

11.30

GESTEUERTE UND HYGIENESICHERE PROZESS- ABLÄUFE IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

Prof. Dr. Herbert Weber

*Senior Consultant, Herausgeber und Autor der Buchreihe
„Mikrobiologie der Lebensmittel“, Mitbegründer des ifp Institut für
Produktqualität GmbH in Berlin, Mitglied der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Verfahren zur Haltbarkeitsabsicherung
- Hürdenkonzept zur Keimreduktion
- Anwendung von atmosphärischen Keimhemmungstechnologien
- Entkeimung über Vernebelung
- Luftfeuchtigkeit und Kondensat als Hygienerisiko
- Luftmanagement und Listerienprophylaxe

12.00

PROZESSUMFELDER UND PRODUKTIONS- PROZESSE, ANFORDERUNGEN DER LEBENSMITTELKONTROLLBEHÖRDEN

Dr. Felix R. Doepmann

*Amtstierarzt, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz-
und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)*

- Besondere Herausforderungen durch bauliche Gegebenheiten, Maschinen, Lüftungsanlagen etc. im Bestand
- Fokus Listerien:
Anforderungen der Behörden
- Effektive Desinfektion und umfängliche Raumerreichbarkeit durch Vernebelung und möglicher Verzicht auf Schaumtechnik
- Kontrollstichproben nach der Anwendung in Betrieben

12.30 –
12.45

PAUSE

12.45

REGULATORISCHE GRUNDSÄTZE ZU MIKROBIOLOGISCHEN ANFORDERUNGEN IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

Prof. Dr. Markus Grube

*Fachanwalt der Rechtsanwaltskanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler
Rechtsanwälte Gummersbach, Mitglied der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Gesetzliche mikrobiologische Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- Die Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts in Sachen „Döner-Spieße“ zu Fragen, inwieweit die EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien (EG) Nr. 2073/2005 in HACCP-Konzepte zu implementieren ist
- Die nationale Zoonoseverordnung mit neuen Pflichten zur Umfeldbeprobung und erweiterten Meldepflichten



13.15

WISSENSCHAFTLICHE BEWERTUNG VON NACHHALTIGEN ENTKEIMUNGSTECHNOLOGIEN ALS ALTERNATIVE ZU CHEMISCHEN DESINFEKTIONSVERFAHREN

Prof. Dr. Walther Heeschen

Fachtierarzt für Pharmakologie und Toxikologie, Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene, Professor Universitäten FU Berlin und CAU Kiel, ehem. Leiter der Bundesanstalt für Milchforschung Kiel

- Nachhaltigkeitsanforderungen an eine Entkeimungstechnologie im Lebensmittelbereich
- Nachhaltige Wirkstoffe und deren hygienisch-toxikologische Beurteilung
- Spektrum der mikrobiologischen Wirksamkeit (Bakterien, Viren, Hefen und Pilze)
- Anwendungstechnologien (Beispiel Vernebelung)
- Risikobewertung für Anwender, Verbraucher, Produkte und Umwelt
- Einsatz in der Produktion, Be- und Verarbeitung von Bio-/Öko Lebensmitteln
- Gefahrstoffverordnung (2021): Anforderungen/ Vorgaben für Biozidprodukte
- Biozid-Verordnung (2012): Produktarten, Registrierung und Zulassung von Biozid-Produkten

13.45

DISKUSSIONSRUNDE
FÜR IHRE FRAGEN UND ANREGUNGEN
Mit den Sachthemenexperten

- **Ralf Ohlmann**
- **Prof. Dr. Markus Grube**
- **Prof. Dr. Herbert Weber**
- **Prof. Dr. Walther Heeschen**
- **Dr. Felix R. Doepmann**
- **Witali Deister**

14.00

ENDE DER VERANSTALTUNG

SPEAKER



Ralf Ohlmann

*Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®
Luft- & Hygienefachinstitut Bremen,
Fachwissenschaftler für Mikrobiologie und Virologie,
Fachwissenschaftler für Luftmanagement und
Prozesstechnik in der Lebensmittelherstellung,
Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit
und Lebensmittelhandel in Berlin*



Prof. Dr. Markus Grube

*Fachanwalt der Rechtsanwaltskanzlei
Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte
Gummersbach, Mitglied der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*



Prof. Dr. Herbert Weber

*Senior Consultant, Herausgeber und Autor der Buchreihe
„Mikrobiologie der Lebensmittel“, Mitbegründer des ifp
Institut für Produktqualität GmbH in Berlin, Mitglied
der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit
und Lebensmittelhandel in Berlin*

SPEAKER



Prof. Dr. Walther Heeschen
*Fachtierarzt für Pharmakologie
und Toxikologie, Fachtierarzt für
Lebensmittelhygiene,
Professor Universitäten
FU Berlin und CAU Kiel,
ehem. Leiter der Bundesanstalt
für Milchforschung Kiel*



Dr. Felix R. Doepmann
*Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven,
Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz- und Veterinärdienst
des Landes Bremen (LMTVet),
Ref. 21 Lebensmittelüberwachung*



Witali Deister
*Leiter QM und Prokurist bei der Börner Eisenacher
Fleischwaren GmbH Göttingen Ausbildung zum
Industriekaufmann und naturwissenschaftliches
Studium an der Hochschule Rhein-Waal in Kleve,
Fachexperte im Bereich Laboranalysen und
Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion*

SIE MÖCHTEN TEILNEHMEN?

WIR
FREUEN
UNS
AUF SIE!



Für die Teilnahme wird pro Person ein Organisationskostenbeitrag von € 485,00 erhoben.

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen bitte bis zum **25.05.2022** unter der Registrieradresse
technische Koordination der Bundesfachkommission

info@bwa-deutschland.de

oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.



Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network

**Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel**

**Kurfürstendamm 22
10719 Berlin
www.bwa-deutschland.de**

Satz, Layout, Grafiken, Fotocredits und Collagen:
Meike Bunten (okkool.berlin)

Fotocredits Speaker:
Ohlmann | Grube | Weber | Heeschen | Doepmann | Deister – Privat

ANMELDUNG

Firma

Name, Vorname

Position

Telefonnummer

E-Mail Adresse

Ich habe die [Datenschutzerklärung](#) gelesen und stimme dieser zu.

Freitag, 03. Juni 2022, 10.00 – 14.00 Uhr

FRÜHERKENNUNG VON UND SICHERE MASSNAHMEN GEGEN LISTERIEN/PATHOGENE KEIME

*bei der Herstellung von Lebensmitteln
tierischen und pflanzlichen Ursprungs*



**Für die Teilnahme wird pro Person
ein Organisationskostenbeitrag
von € 485,00 erhoben.**

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen bitte bis zum **25.05.2022** unter der
Registrieradresse technische Koordination
der Bundesfachkommission

info@bwa-deutschland.de

oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.