



BAV LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2019

12.11. und 13.11.2019
(Tage sind auch einzeln buchbar)

*...mit aktuellen Themen zu
Lebensmittelsicherheit, Krisenmanagement,
Mikrobiologie, Mineralöle, Food Fraud,
Lebensmittelrecht und QM-Standards (IFS, BRC...)*

Schreiben Sie uns vorab Ihre Fragen, wir beantworten sie!

Programm am 12.11.2019

WANN	WER	WAS
10:00 h – 10:15 h	Paul Andrei	Begrüßung
10:15 h – 11:15 h	Dr. Michael Lendle Geschäftsführer von AFC Risk & Crisis Consult GmbH Risikoprävention, Krisenkoordination und Kommunikation mit Stakeholdern	Food Compliance – Herausforderungen für die Kommunikation im Krisenfall
11:15 h – 12:00 h	Prof. Dr. Roger Stephan Direktor Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Universität Zürich	Genotypische Methoden für Ausbruchsuntersuchungen und betriebsepidemiologische Abklärungen am Beispiel <i>Listeria monocytogenes</i>
12:00 h – 12:45 h	Dr. Sieglinde Stähle Wissenschaftliche Leitung beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL e.V. für viele Bereiche wie z.B. Lebensmittelhygiene	Gemeinsames LAV/BLL Projekt zu Mineralöl (MOH)–Orientierungswerten. Aktueller Stand und Anwendung der Werte
12:45 h – 14:00 h	Mittagspause und Laborbesichtigung	
14:00 h – 14:45 h	Dr. Ulrich Busch Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)	Lebensmittelbetrug (Food Fraud). Internationale und nationale Beispiele und Aspekte
14:45 h – 15:30 h	Dr. Ulrich Busch (siehe vorhergehender Vortrag)	Aktuelles aus der Lebensmittelüberwachung
15:30 h – 16:00 h	Kaffeepause	
16:00 h – 17:30 h	Rochus Wallau Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement, EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH	Transparenz im Lebensmittelrecht - Welche Regeln gelten und was kommt noch auf die Wirtschaft zu?
ab 18.00 Uhr	Einladung zum GET TOGETHER mit Überraschungsmenü, Erfahrungsaustausch und mediterranem Urlaubsflair	

Auch Ihre Wünsche werden berücksichtigt!

Senden Sie vorab Ihre Fragen an Paul Andrei (paul.andrei@bav-institut.de). Diese werden von den jeweiligen Referenten anonym beantwortet.

Programm am 13.11.2019 mit den Schwerpunkten:

WANN	WER	WAS
9:00 h – 9:10 h	Paul Andrei	Begrüßung
09:10 h – 10:00 h	Dr. Anselm Lehmacher Leiter der Lebensmittelmikrobiologie am Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg	Multiresistente Salmonellen und <i>Escherichia coli</i> sowie MRSA in Lebensmitteln: Kontaminationsquellen in Lebensmitteln und hygienische Maßnahmen
10:00 h – 11:00 h	Dr. Gesine Schulze Sachgebietsleitung Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Vorsitzende des ALTS	Aktuelles vom ALTS (ALTS: Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen)
11:00 h – 11:30 h	Kaffeepause	
11:30 h – 12:30 h	Paul Andrei Geschäftsführer BAV INSTITUT, Mitglied DGHM-AG Mikrobiologische Kriterien	Meldepflichte- und Informationspflichten für Lebensmittelunternehmen, Labore und Behörden. Überblick und Fallbeispiele
12:30 h – 13:30 h	Mittagspause im Rahmen der Ausstellung und Laborbesichtigung	
13:30 h – 14:30 h	Dr. Birgit Rehler Staatl. Gepr. Lebensmittelchemikerin Projektleiterin für Lebensmitteltests bei der Stiftung Warentest	Im Visier der Tester – Lebensmittel auf dem Prüfstand der Stiftung Warentest Aktuelle Testergebnisse Von der Planung bis zur Werbung
14:30 h – 15:30 h	Beate Heidorn-Thoß Leiterin Quality & Management, Tentamus Analytics GmbH	Aktuelles zu IFS und BRC – Fallstricke und Praxisbeispiele
15:30 h – 15:45 h	Kaffeepause	
15:45 h – 16:30 h	Dr. Boris Riemer Rechtsanwaltskanzlei Seitz & Riemer, Lörrach	Lebensmittelrechts-Update und aktuelle Rechtsprechung
16:30 h – 17:00 h	Dr. Boris Riemer Rechtsanwaltskanzlei Seitz & Riemer, Lörrach	Neue EU-Kontroll-Verordnung 2017/625 Was kommt ab 2020 auf die Lebensmittelunternehmen zu?

Auch Ihre Wünsche werden berücksichtigt!

Senden Sie vorab Ihre Fragen an Paul Andrei (paul.andrei@bav-institut.de). Diese werden von den jeweiligen Referenten anonym beantwortet.

.

ORGANISATORISCHES

Termin

Die zweitägige Veranstaltung findet am 12.11. und 13.11.2019 statt. Die Tage sind auch einzeln buchbar. An der Abendveranstaltung am 12.11.19 kann man unabhängig von den Anmeldetagen teilnehmen.

Ausrichter und Tagungsort

BAV Institut GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg

Tel +49 781 969 47 0, Fax +49 781 969 47 20, www.bav-institut.de

Anmeldung siehe letzte Seite

Zielgruppe

QM-/QS-Verantwortliche aus Lebensmittelbetrieben aller Branchen wie z.B. Fleisch-, Back-, Milch-, Feinkost-, Handel, Gemeinschaftsverpflegung, Hersteller von Rohstoffen, Lebensmittelüberwachung, Dienstleister der Branche, Presse

Hotelempfehlung

Unsere Hotelempfehlung ist das Offenburger Traditionshotel Sonne in der Offenburger Altstadt (www.hotel-sonne-offenburg.de). Eine Übersicht zu allen Übernachtungsmöglichkeiten in Offenburg finden Sie unter www.offenburg.de.

Teilnehmergebühren

Der Preis für **beide Seminartage** beträgt € 790,- zzgl. MwSt.

Der Preis für **einen Seminartag** Ihrer Wahl beträgt € 490,- zzgl. MwSt.

Kunden vom BAV INSTITUT sowie anderer Tentamus-Labore erhalten einen Preisnachlass von 100,- € zzgl. MwSt.

In den Preisen sind Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung, Getränke, sowie die Abendveranstaltung (Get together) enthalten.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,-€ zzgl. MwSt. erhoben.

Partner

Hier werden noch Logo's eingefügt.

Referenten und Organisation

Unsere Referenten/innen

Paul Andrei Geschäftsführer BAV INSTITUT, Mitglied DGHM-AG Mikrobiologische Kriterien
Dr. Ulrich Busch Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Beate Heidorn-Thoß Leiterin Quality & Management, Tentamus Analytics GmbH
Dr. Anselm Lehmacher Leiter der Lebensmittelmikrobiologie am Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg
Dr. Michael Lendle Geschäftsführer von AFC Risk & Crisis Consult GmbH Beratung von Industrie und Handel, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbänden im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination und Kommunikation mit Stakeholdern
Dr. Birgit Rehlender Staatl. Gepr. Lebensmittelchemikerin, Projektleiterin für Lebensmitteltests bei der Stiftung Warentest
Dr. Boris Riemer Rechtsanwaltskanzlei Seitz & Riemer, Lörrach
Dr. Gesine Schulze Sachgebietsleitung Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Vorsitzende des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen)
Dr. Sieglinde Stähle Wissenschaftliche Leitung beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL e.V. für viele Bereiche wie Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkontaktmaterialien
Prof. Dr. Roger Stephan Direktor Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Universität Zürich
Rochus Wallau Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement, EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH, Gaimersheim

Organisation und Anmeldung (Anmeldeformular siehe nächste Seite)

Karin Heinrich
Tel. 0781/96947-188
Fax: 0781/96947-20
Mail: karin.heinrich@bav-institut.de

Anmeldeformular BAV Lebensmittelsymposium 2019

Bitte drucken Sie das Anmeldeformular aus und senden Sie es ausgefüllt an uns zurück.

BAV Institut GmbH, Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg

Anmeldung bei: E-Mail: karin.heinrich@bav-institut.de oder per Fax: 0781/96947-20

Bei Rückfragen bitte Frau Heinrich kontaktieren per Mail oder telefonisch: 0781/96947-188

Die Tage sind auch einzeln buchbar. An der Abendveranstaltung am 12.11.2019 kann man unabhängig von den Anmeldetagen teilnehmen.

Anmeldegebühren:

Der Preis für **beide Seminartage** beträgt € 790,- zzgl. MwSt.

Der Preis für **einen Seminartag** Ihrer Wahl beträgt € 490,- zzgl. MwSt.

Kunden vom BAV INSTITUT und anderer Tentamus-Labore erhalten einen Nachlass von 100,- € zzgl. MwSt.

In den Preisen sind Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung, Getränke, sowie die Abendveranstaltung (Get together) enthalten.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,-€ zzgl. MwSt. erhoben.

Hiermit melde ich mich verbindlich zum BAV-Lebensmittelsymposium 2019 an

Anmeldung: ☐ für beide Tage ☐ für 12.11.19 ☐ für 13.11.2019

Name, Vorname

Unternehmen

Anschrift

Tel.

E-Mail

Kunde ☐ BAV ☐ anderes Tentamus-Labor: _____

Datum, Unterschrift