

Seminarprogramm

Mittwoch, 13.12.2017 · 9.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Dr. Gabriele Guder

Steckbrief – *Salmonella*

- Wachstumsparameter richtig einstellen: Risiko messbar senken
- Charakterisierung des Erregers und Krankheitsgeschehens
- Vorkommen und Bedeutung als Infektionserreger
- Präadaptierte Salmonellen: welche Probleme verursachen sie?
- Lebensmittel mit hohem Salmonellen-Risiko und wo kam es zu Ausbrüchen?

10.15 Dr. Kirstin Haunhorst

Rechtliche Vorgaben – die Erwartungen der Behörde richtig umsetzen

- Nicht sichere Lebensmittel: Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Salmonellen im Kontext der VO (EG) 2073/2005
- Einordnung von Salmonellennachweisen
- Meldepflichten: was ist zu beachten?
- Umgang mit Salmonellen-Isolaten, Regelungen der Zoonose-Verordnung
- Unsachgemäße Verwendung eines Lebensmittels beim Verbraucher: Wer trägt die Verantwortung?

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Gabriele Guder

Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und eindeutige Ergebnisse erzielen

- Rechtskonforme Probennahme und Probenaufbereitung für ein eindeutiges Ergebnis
- Vor- und Nachteile verwendeter Nachweis-Verfahren:
 - Klassischer Nachweis
 - PCR
- Vergleich von Salmonellen-Isolaten aus Lebensmitteln mit Humanisolaten: so werden Rückschlüsse auf den Verursacher gezogen
- Gutachten und Prüfberichte richtig beurteilen - welche Entscheidungen sind zu treffen?

12.00 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Dr. Kirstin Haunhorst

Überraschungen mit der Überwachung vermeiden

- Was wird geprüft? Welche Unterlagen sind vorzulegen?
- Wie läuft eine amtliche Kontrolle und Probennahme ab?
- Richtige Schlüsse aus dem Zoonose-Monitoring ziehen
- Nachweis von Salmonellen: der korrekte Umgang mit der Überwachungsbehörde
- Meldungen von Salmonellen im Schnellwarnsystem: Wie läuft das Verfahren ab?
- Wann leitet die Überwachung ein Verfahren ein?
- Schwerpunkte zukünftiger Untersuchungen

14.00 Dr. Boris Preuss

Risiko-Minimierung im Lebensmittelbetrieb – praxiserprobte Lösungen

- Safefood: Wie sie Ihr Salmonellen-Risiko reduzieren können
- Pastöse Produkte: die Herausforderung bei der Probenahme
- Den Umgang mit Risikomaterial eindeutig regeln
- Hygiene- und Stufenkontrollen zur Identifikation der Infektionsquellen
- Wie Sie den Challenge-Test zum Risikomanagement einsetzen
- Die Wareneingangskontrolle zur Risikobewertung nutzen

14.45 Dr. Norbert Kolb

Absicherung in der Lieferantenbeziehung

- Was können Sie von Ihren Lieferanten fordern?
- Worauf Sie beim Lieferantenaudit achten sollten
- Kontaminationen entlang der Herstellungskette vermeiden
- Pflichtbestandteile einer Rohwarenspezifikation - und was ist unwirksam?
- So nehmen Sie Ihren Lieferanten mehr in die Pflicht
- Analysenzertifikate effektiv nutzen

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

15.45 Dr. Boris Preuss

Alles getan und trotzdem eine Krise – handeln Sie richtig

- Eine Krise: was ist jetzt zu tun?
- Die Ursache finden: so geht es

- Die richtigen Schritte eines öffentlichen Rückrufs kennen und richtig handeln
- Die Verantwortlichen bestimmen
- Schaden durch gute Kommunikation und voreilige Information vermeiden
- Beispiel Teewurst: Wie weit kann die Basis VO ausgelegt werden?
- Herstellungsrichtlinie: So wird ein Risiko-Lebensmittel sicher

16.15 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dr. Gabriele Guder Fachtierärztin für Mikrobiologie, seit über 20 Jahren im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig, Leiterin des mikrobiologischen Labors im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover, Standort Braunschweig, das zum Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) gehört.

Dr. Kirstin Haunhorst Studium der Veterinärmedizin, 2003–2012 Tierärztin beim niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves), Zulassung von EU-Betrieben. Seit 2013 Lebensmittelüberwachung der Stadt Oldenburg, Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.

Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte GmbH) Als Qualitätsmanager der Worlée NaturProdukte GmbH verantwortlich für die Steuerung des Worlée Qualitätssystems im eigenen Werk und bei den Lieferanten. Schwerpunkt ist der Bereich Bio-Produkte. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

Dr. Boris Preuss Studium der Oecotrophologie und Promotion in Gießen, von 2000 bis 2005 Quality Systems Manager bei GEWIKO (Campbells-Werk), seit Ende 2005 Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement bei Rügenwalder Mühle, seit 2014 im Vorstand der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V.