

Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

Repräsentative Probenahme, richtige Ergebnisse erhalten, wirksame Maßnahmen einleiten, alle Parameter im Griff

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- **rechtliche Vorgaben sicher einhalten:** Grenzwerte sowie Richt- und Warnwerte der DGHM berücksichtigen
- **repräsentative Proben nehmen:** für die jeweilige Charge und das jeweilige Produkt die richtige Methode anwenden
- **die richtigen Nachweis-Methoden wählen, sicher einsetzen und Laborergebnisse korrekt interpretieren:** Fehlinterpretationen vermeiden und Eintragsquellen identifizieren
- **souverän agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch:** die notwendigen Maßnahmen einleiten
- **Präventionsmaßnahmen einsetzen:** das Risiko für lebensmittelbedingte Erkrankungen messbar reduzieren
- **Ihr Monitoring an aktuelle Gegebenheiten anpassen:** Auswirkungen von geänderten Lieferwegen, Produktformen und des Klimawandels berücksichtigen

Ihr PLUS

- **Online Modul „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referierenden:

Dr. Ute Messelhäuser Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit; seit Mitte 2018 Leiterin „Fachgruppe Zoonosen, Krisen- und Ereignisfallmanagement“.

Dr. Andreas Pastari Tierarzt, Prüfleiter mit Schwerpunkt Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen im CVUA Freiburg. Zahlreiche Projekte zu HACCP und mikrobiologische Eigenkontrollen. Seit 2011 Beauftragter des Bundesarbeitsgruppe „Mikrobiologische Normen“ der EU.

Dr. Laura Schiel Tierärztin für Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Schwerpunkte: mikrobiologische und sensorische Untersuchung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, bis 2023 Sachverständige im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie mit Schwerpunkten am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt in Freiburg.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

9. Juni 2026

9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

26. Mai 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7858**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-In

09.00 Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen: Befunde, Entwicklungen, Ursachen

Dr. Laura Schiel

- Salmonellen, Listerien und Co.: Welche Erreger spielen bei Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen derzeit eine Rolle?
- Trends bei lebensmittelassoziierten Erkrankungen – Datenüberblick auf nationaler und internationaler Ebene
- Nachweis von Erregern entlang der Lebensmittelkette – Möglichkeiten des Eintrags in die Produktion

09.30 Rechtliche Vorgaben sicher einhalten: Artikel 14 Basisverordnung und Meldepflichten

Dr. Andreas Pastari

- Artikel 14 VO (EG) Nr. 178/2002: gesundheitsschädlich, kontaminiert, verdorben
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch und der nicht ganz unübliche Gebrauch auf Ebene des Verbrauchers
- Meldepflichten von Betrieben, Lebensmittelüberwachung und Laboratorien: Was wann an wen melden? Was, wenn das Unternehmen die Ware selbst gesperrt hat?
- Aktuelle EUGH-Urteile

10.30 Pause

10.45 Betriebliche Eigenkontrollen: die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel

Dr. Andreas Pastari

- Welche Lebensmittelgruppen sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 geregelt?
- Mikrobiologische Grenzwerte in anderen Rechtsnormen
- Ausblick: Zu erwartende Änderungen
- Aktuelle Gerichtsurteile zur Verordnung (EG) 2073/2005

11.30 Mikrobiologische Beurteilung ohne rechtliche Vorgaben: wie sollte man vorgehen

Dr. Andreas Pastari

- Stellungnahmen der Risikobewertungs-Institutionen
- Richt- und Warnwerte der DGHM
- Verhältnis von Rechtsvorschriften zu Richt-, Warn- und anderen Grenzwerten

12.00 Probenahme: die Voraussetzung für aussagekräftige Analysenergebnisse

Dr. Ute Messelhäuser

- Frequenz und Anzahl mikrobiologischer Proben: Was sagt das Recht?
- Transport und Probenaufbereitung als Voraussetzung für verwertbare Analysenergebnisse
- Fehlerhafte Analysenergebnisse aufgrund fehlerhafter Probenahme: Ursachen – und wie diese verhindert werden können

12.45 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und Produktentwicklung der Lebensmittelindustrie sowie Leiter und Angestellte betriebs-eigener und externer Labore, die Verantwortung für die Interpretation von mikrobiologischen Analysenergebnissen tragen.

13.45 Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und sicher einsetzen

Dr. Laura Schiel

- Vor- und Nachteile verwendeter Nachweis-Verfahren
- Gesetzliche Vorgaben
- Überblick über unterschiedliche Nachweisverfahren
- Interpretation von Analyseergebnissen: Fehlinterpretationen vermeiden und Eintragsquellen identifizieren

14.30 Kontrollen im Rahmen der amtlichen Überwachung

Dr. Laura Schiel

- Überblick über die Prinzipien der Lebensmittelsicherheit inkl. rechtlicher Grundlagen
- Vorgaben im Hinblick auf die amtliche Überwachung von Betrieben: Anlass, Frequenz, Risikobewertung
- Mikrobiologische Untersuchungs- und Kontrollschwerpunkte der vergangenen Jahre in Deutschland

15.00 Rückrufrisiko Mikroorganismen: Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch

Dr. Ute Messelhäuser

- Gefahren und Risiken bei Rohwaren und Produkten frühzeitig identifizieren, messbar reduzieren und Wachstumsparameter sicher kontrollieren
- Umgang mit mikrobiologisch „riskanten“ Materialien
- Hygiene- und Stufenkontrollen zur Identifizierung von Kontaminationsquellen
- Möglichkeiten von NGS (next-generation-sequencing) zum Vergleich von Isolaten

15.30 Pause

15.45 Mögliche Präventionsmaßnahmen: das Risiko für lebensmittelbedingte Erkrankungen reduzieren

Dr. Ute Messelhäuser

- Produkte, in denen eine Kontamination nicht zu „erwarten“ ist – und trotzdem nachgewiesen wurde
- Die Ursache finden: So geht es! U. a.: Spezifischer Nachweis zwischen Lebensmittel und Erkrankungen: Rückverfolgung bis zum Hersteller
- „Alles“ getan – und trotzdem lebensmittelbedingte Erkrankungen: Lessons learned aus aktuellen lebensmittelbedingten Ausbruchsgeschehen

16.15 „Neue“ Mikroorganismen durch geänderte Lieferwege, Produktformen und Klimawandel

Dr. Ute Messelhäuser

- Verschiebungen der Meldungen im RASFF und deren Ursachen
- Auswirkungen von geänderten Lieferwegen, Produktformen und des Klimawandels auf die amtliche Überwachung
- Notwendige Anpassungen vom Monitoring bei neuen Lieferwegen und neuen Zutaten
- Einflüsse des Klimawandels auf das Vorkommen von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln
- Zukünftige Schwerpunkte der Untersuchungen und Ausblick der zu erwartenden rechtlichen Vorgaben
- Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung bei positiven Befunden „neuer“ Erreger

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden:
www.behrs.de/7858