

# 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“ inkl. BEHR'S...KI:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen 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](mailto: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 Bunderates Arbeitsgruppe „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](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://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
- Seminaaraufzeichnung (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](http://www.behrs.de/7858)**  
E-Mail **[akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)**  
Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto: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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://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 aussage-  
kräftige 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 Rückrufisiko 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](http://www.behrs.de/7858)