

Listerien in Lebensmitteln

Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch

Sicherheit bei Ihrer Einschätzung und den Maßnahmen:

- **Listerien-Prävention umsetzen:** Wachstum und Risiken des Erregers gezielt einschätzen, um Kontaminationen vorzubeugen
- **Rechtssicher handeln:** Aktuelle EU-Vorgaben, Meldepflichten und neue Grenzwerte souverän umsetzen.
- **Nachweis und Rückverfolgung beherrschen:** Von klassischer Mikrobiologie bis Genomsequenzierung – sichere Methoden im Einsatz.
- **Ausbrüche vermeiden:** Ursachen kennen, Risiken minimieren und aus realen Fällen wirksame Maßnahmen ableiten.
- **Krisen meistern:** Lieferantenmanagement, Hygiene und Kommunikation gezielt steuern, wenn es darauf ankommt.

Ihr PLUS

- **Kostenloses Online-Modul „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“:** 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 ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!
- **Individuelle Beratung:** In vertraulichen Telefongesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen. In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit T. Bruggmann und/oder M. Paul (bis 31.08.2026) enthalten.

Ihre Referierenden:

Thomas Bruggmann Inhaber der Kanzlei juravendis in München. Er berät Unternehmen schwerpunktmäßig zu Fragen des Lebensmittel- und sonstigen Gesundheitsrechts, insbesondere zu Fragen der Produktabgrenzung und Health Claims.

Dr. Kim Katherine Nguyen Amtstierärztin, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchung. Promotionspreis „Veterinary Public Health“.

Dr. Andreas Pastari Tierarzt, Prüfleiter mit Schwerpunkt Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen im CVUA Freiburg. Seit 2011 Beauftragter des Bunderates Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Normen“ der EU.

Markus Paul Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf risikobasierte Laboranalysen und Krisenmanagement. Experte für z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie für die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen.

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

24. März 2026
9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

10. März 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7852

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 Check-in

09.00 Steckbrief

Dr. Kim Katherine Nguyen

- Die Gattung Listeria
- Wachstums-Parameter und wie diese genutzt werden können
- Charakterisierung des Erregers und Krankheitsgeschehen
- Spezielle epidemiologische Aspekte

09.45 Rechtliche Vorgaben sicher einhalten

Dr. Andreas Pastari

- Nicht sichere Lebensmittel – Artikel 14 VO (EG) Nr. 178/2002
- Was sagt die VO (EG) Nr. 2073/2005
- Verhältnis zu Richt-, Warn- und anderen Grenzwerten
- Meldepflichten einhalten und Konsequenzen
- Ausblick: Zu erwartende rechtliche Vorgaben

10.30 Pause

10.45 Welche Lebensmittel sind betroffen?

Markus Paul

- Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte, weitere Ready-to-eat-Produkte

11.30 Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und sicher einsetzen

Dr. Kim Katherine Nguyen

- Repräsentative Probennahme und Probenaufbereitung
- Klassische Verfahren für Unternehmen und Laboratorien
- Schnelldiagnostik, PCR
- Spezifischer Nachweis zwischen Lebensmittel und Erkrankungen: Rückverfolgung bis zum Hersteller
- Möglichkeiten von NGS (next-generation-sequencing) zum Vergleich der Erregerstämme

12.15 Schadensersatz gegen Behörden bei öffentlichen Warnungen und Rückrufen: Lehren aus aktuellen Fällen

Thomas Bruggmann

- Wann liegt eine Amtspflichtverletzung vor?
- Vorheriger Rechtsschutz bei den Verwaltungsgerichten?
- Mitverschulden
- Argumentationsansätze der Behörden und Unternehmen: wie Gerichte in konkreten Fällen mit welchen Begründungen entschieden haben
- Worauf es im Fall der Fälle ankommt

Dieses Seminar ist ideal für:

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft erfahren den aktuellen Stand zum Thema Listerien in Lebensmitteln und Lebensmittelbetrieben. Die Teilnehmer erfahren Maßnahmen, die Sie im Ausbruchfall vornehmen müssen.

13.00 Mittagspause

13.45 „Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: Aus aktuellen Fällen lernen

Markus Paul

- Aktuelle Fälle: Erfahrungsberichte aus der Praxis
- Was waren die Ursachen für die Ausbrüche?
- Wie war der Verlauf des Ausbruchs und der Erkrankungen?
- Konsequenzen für das Unternehmen: Wer haftet wofür?
- Sperrung des Betriebes: wann diese passieren kann
- Wie hätte der Ausbruch verhindert werden können?

14.30 Erfolgreiche Lieferanten- und Wareneingangskontrolle

Markus Paul

- Lieferantenauswahl und systematisches Audit-Management unter Berücksichtigung der Risiken
- Wie sehen die Pflichten und die Haftung der Lieferanten aus? Maßnahmen zur Absicherung
- Rohwarenspezifikationen und Konformitätserklärungen: Pflichtbestandteile und was ist unwirksam?
- Untersuchungsergebnisse und Trendanalysen
- Wareneingangskontrolle und Lieferantenfreigabeprozess

15.00 Gezielte Kommunikation im Krisenfall

Markus Paul

- Wer welchen Anspruch auf Informationen hat
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- So schulen Sie Mitarbeiter richtig

15.30 Pause

15.45 Lebensmittelbetrieb: Mit diesen Maßnahmen bekämpfen Sie erfolgreich

Markus Paul

- Integration in die bestehenden Hygiene-Konzepte
- Wie können Gefahrenquellen vorzeitig erkannt werden?
- Wirksame Reinigung und Desinfektion
- Rekontamination bei erhitzten Lebensmitteln vermeiden
- Risikobewertung von Produktionsschritten und einzelner Lebensmittel
- Hygienekontrollen und Stufenkontrollen zur Identifizierung der Infektionsquellen: verlässliche Probenahmetechniken

16.30 Challengetests und predictive microbiology: Nachweise zur Zufriedenheit der Behörde?

Dr. Andreas Pastari

- Ergebnisse der AFFL-Projektgruppe Challenge Tests
- Möglichkeiten und Einschränkungen von Challengetests und predictive microbiology
- Kritische Punkte: das erwartet die Überwachung von betroffenen Unternehmen
- Einstufung in die Listeria monocytogenes-Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005

17.15 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Jetzt anmelden und Listerien-Kontamination vermeiden

www.behrs.de/7852