



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF zum Downloaden.

Anmeldeschluss 20.11.2018

Veranstaltungsort:

IntercityHotel Frankfurt Hauptbahnhof Süd
Mannheimer Str. 21 · 60329 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-659992-0
E-Mail: frankfurt.hauptbahnhof-sued@intercityhotel.com
www.intercityhotel.com

Einzelzimmer im IntercityHotel Frankfurt Hauptbahnhof Süd: € 109,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 05.11.2018 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 13.11.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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



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

Anmeldung

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7148**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Campylobacter in Lebensmitteln

am 4. Dezember 2018 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 998,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de

SEMINAR

Campylobacter in Lebensmitteln

Erhöhen Sie die Sicherheit mit präventiven Maßnahmen

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- rechtliche Vorgaben sicher einhalten
- die richtige Methode für den Nachweis wählen
- mit den richtigen Präventionsmaßnahmen das Risiko senken
- bei positiven Befunden sicher reagieren
- zukünftige Entwicklungen kennen und berücksichtigen

4. Dezember 2018 in Frankfurt a. M.

Referenten:

Prof. Dr. Thomas Alter
Dr. Monika Matt
Dr. Ute Messelhäuser

BEHR'S...AKADEMIE

S-7148-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 4.12.2018 · 9.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Dr. Ute Messelhäuser

Steckbrief *Campylobacter*

- Die Gattung *Campylobacter*
- Wachstumsparameter
- Charakterisierung und Krankheitsgeschehen, inkl. Folgeerkrankungen
- Epidemiologische Aspekte
- Welche Lebensmittel sind betroffen?
- Was ist das Besondere? (sublethal geschädigte *Campylobacter*, genetisches Potential)

10.15 Dr. Monika Matt

Welche Lebensmittel sind betroffen?

- Geflügel: Wie krank ist das Huhn? Warum ist eine Impfung nicht möglich?
- Herkunftszuordnungsmodelle
 - Milch und Milchprodukte
 - Fleisch und Fleischprodukte
 - Weitere Quellen

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Monika Matt

Rechtliche Vorgaben sicher einhalten

- Zoonosemonitoring, Zoonosebericht: Zahlen aus Deutschland und Österreich
- Vorstellung: Plattform *Campylobacter*
- Prozesshygienekriterium: Was hat sich seit Januar 2018 geändert (VO (EG) 2017/1495)? Was fordert die VO (EG) 2073/2005?

11.45 Dr. Monika Matt

CamChain, CamCon, EU geförderte Projekte zur Reduzierung von *Campylobacter* im Bestand

- Wer wird angesprochen?
- Erfahrung aus Projekten, das Risiko richtig bewerten
- E-Learning: Wie Stallhygiene wirkt und worauf Sie achten sollten
- Das darf ich von den Primär-Erzeugern erwarten

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Prof. Thomas Alter

Lebensmittelbetrieb: Vorbeugende Maßnahmen

- Maßnahmen beim Mäster – Wie steht es um meinen Bestand?
- Maßnahmen im Schlacht- und Zerlege-Betrieb
- HACCP als Mittel zur Risikoabschätzung
- MAP: Was passiert da im Produkt?
- Was ist zu tun, wenn das Prozesshygiene-Kriterium überschritten ist?
- Was erwartet die Lebensmittelüberwachung?

14.30 Dr. Ute Messelhäuser

Die richtige Nachweismethode wählen und sicher einsetzen

- Die richtige Probenahme: Wo und wie die Proben nehmen?
- Der Probentransport: Wie Sie Ihre Probe sicher zum Labor transportieren
- Sublethal geschädigte *Campylobacter*: Sind sie ein Risiko und wie weise ich Sie trotzdem nach
- Vorgehensweise der Lebensmittelüberwachung: Untersuchungsschwerpunkte
- Ergebnisse der amtlichen Untersuchungen der letzten Jahre und daraus abgeleitete Maßnahmen für die Betriebe

15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Prof. Thomas Alter

Risiko für den Konsumenten

- Was kann von den Konsumenten erwartet werden?
- Woher kommen die jahreszeitlichen Schwankungen?
- Mit welchen Maßnahmen die humane Inzidenz senken?

16.00 Prof. Thomas Alter

Ausblick – was erwartet uns in den kommenden Jahren

- Forschungsansätze gezielt für eine Reduzierung von *Campylobacter* nutzen
- Welche Möglichkeiten gibt es um *Campylobacter* zu bekämpfen? Was bringt die Zukunft?
- Aus dem Ausland lernen, welche Maßnahmen wurden schon umgesetzt und wie erfolgreich sind sie?

16.45 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Prof. Dr. Thomas Alter

geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene der Freien Universität Berlin. Studium an der Universität Leipzig und dem University College Dublin, Fachtierarzt für Lebensmittel mit Zusatzausbildung Molekularbiologie. 1999–2005 wissenschaftlicher Assistent am Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig und am Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene der Universität Zürich. Leitete 2005–2009 das NRL *Campylobacter* am Bundesinstitut für Risikobewertung.

Dr. Monika Matt

Studium der Tiermedizin, arbeitet seit 2004 an der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit derzeit im Fachbereich Daten, Statistik und integrative Risikobewertung, früher in den Geschäftsfeldern Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit tätig; Mitglied des EFSA-Netzwerks „Microbiological Risk Assessment“; Forschungstätigkeit (*Campylobacter*, Risikobewertung) u. a. im EU-Projekt CamChain; Leiterin der österreichweiten Plattform: „*Campylobacter* geht uns alle an“. Ihr Arbeitsschwerpunkt sind lebensmittelbedingte Zoonosen und deren Vermeidung auf allen Produktions-Ebenen („from farm to fork“).

Dr. Ute Messelhäuser

Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; seit 2004 am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL); ihr Arbeitsbereich umfasst die mikro- und molekularbiologische Untersuchung sowie rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, die mikrobiologische Untersuchung und rechtliche Bewertung von Kosmetika sowie die Entwicklung molekularbiologischer Verfahren zum Nachweis pathogener Mikroorganismen in Lebensmitteln.

Die Teilnehmer:

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung im Bereich Geflügelzucht, -schlachtung, -zerlegung und -verarbeitung sowie aus dem Bereich Geflügelgroß- und Einzelhandel, Leiter und Angestellte betriebseigener und externer Labore, mit Verantwortung für die Interpretation mikrobiologischer Analysenergebnisse