



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF zum Downloaden.

Anmeldeschluss 05.09.2019

Veranstaltungsort:

Crowne Plaza Hamburg – City Alster
 Graumannsweg 10 · 22087 Hamburg
 Tel.: 040-22 80 60
 E-Mail: reservation@hamge.crowneplaza.com
 www.crowneplaza.de

Einzelzimmer im Crowne Plaza Hamburg – City Alster: € 159,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 21.08.2019 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 29.08.2019 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.

Anmeldung

Fax **040 – 220 10 91** Telefon **040 – 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7168**



Ja, ich melde mich an zum Seminar
Schimmelpilze und Mykotoxine

am 19. September 2019 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.098,- 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

Schimmelpilze und Mykotoxine

**Sicherheit von Lebensmitteln erhöhen –
 wirtschaftliche Risiken reduzieren**

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- **Risiken von Schimmelpilzen in Lebensmitteln sicher einschätzen**
- **die gesetzlichen Regelungen umsetzen und einhalten**
- **Ursachen für die Mykotoxinbildung kennen und mit der richtigen Vermeidungsstrategie das Risiko senken**
- **die korrekte Methode für den Nachweis von Toxinen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln einsetzen**
- **Analysenergebnisse risikoorientiert bewerten**

19. September 2019 in Hamburg

Referenten:



Prof. Dr. Madeleine Plötz



PD Dr. Markus Schmidt-Heydt

BEHR'S...AKADEMIE



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

S-7168-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 19.9.2019 · 9.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

09.30 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.45 Madeleine Plötz

Lebens- und Futtermittel: gesetzliche Regelungen

- Rechtliche Regelungen sicher einhalten
- Fehlende gesetzliche Regelungen, was gilt dann?
- Überwachung, Kontrolle und Beanstandung in Deutschland
- Geeignete Rechtsmittel kennen und einsetzen
- Mykotoxine in Lebensmitteln – Höchstmengen

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Markus Schmidt-Heydt

Schimmelpilze und Mykotoxine in Lebensmitteln

- Relevante Schimmelpilzspezies und Mykotoxine in Lebensmitteln
- Parameter, die Wachstum und Mykotoxinbildung von Schimmelpilzen beeinflussen
- Medizinisch-toxikologische Aspekte von Pilzen, Sporen und Mykotoxinen (Mykosen, mykogene Allergien, Mykotoxikosen)

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Madeleine Plötz

Mögliches Carry-over von Mykotoxinen in Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs

- Einsatz von Schimmelpilzen in der Lebensmittelindustrie versus Verderb
- Kontaminationswege kennen und umgehen
- Gründe für die Mykotoxinbildung kennen und das Risiko deren Bildung einschätzen
- Wissen, was mit den Mykotoxinen im Stoffwechsel geschieht und welche Auswirkung das hat

14.30 Kaffee- und Kommunikationspause

14.45 Markus Schmidt-Heydt

Nachweis und Prävention von Schimmelpilzen und Mykotoxinen in Lebensmitteln

- Toxine und Schimmelpilze im Lebensmittel schnell und sicher nachweisen: Mikrobiologischer, chemisch-analytischer, molekularbiologischer Nachweis
- Die besonderen Herausforderungen bei der Schimmelpilz- und Mykotoxinanalytik berücksichtigen
- Prävention der Mykotoxinbildung im Lebensmittel durch „alte“ und neue Vermeidungsstrategien

15.45 Madeleine Plötz

Risikobewertung und Risikominimierung, Möglichkeiten und Probleme

- DGHM Richt- und Warnwerte
- Risikominimierung
- Challenge-Tests mit Schimmelpilzen, Beispiele (Brot, Käse, pflanzliche Lebensmittel)
- Den Eintrag von Schimmelpilzen und Sporen vermeiden
- Verfahren zur Hemmung von Wachstum und Toxinbildung in der Praxis umsetzen

16.45 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Das Seminar richtet sich an:

Leiter des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft (insbesondere pflanzliche Lebensmittel) erfahren den aktuellen Stand zum Thema Schimmelpilze und ihren Toxinen in Lebensmitteln.

Ihre Referenten



Prof. Dr. Madeleine Plötz Studium der Veterinärmedizin an der Justus-Liebig-Universität (JLU) in Gießen, Promotion zum Dr. med. vet., 2016 Berufung zur Juniorprofessorin für Veterinärmedizinische Lebensmitteldiagnostik an der JLU, seit 2019 Professorin am Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover; Mitglied in diversen Fallgesellschaften.



PD Dr. rer. nat. habil. Markus Schmidt-Heydt Studium der Biologie in Karlsruhe, Promotion zum Dr. rer. nat. an der Universität Karlsruhe, Habilitation in den Fachbereichen Mikrobiologie und Molekularbiologie am KIT, Karlsruhe. Mitglied in der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie, Gesellschaft für Mykotoxinforschung und im Naturwissenschaftlichen Verein Karlsruhe. Seit 2012 Beauftragter für biologische Sicherheit-Gentechnik.

Sie erfahren, wie Sie:

- das Risiko von Mykotoxinen in Ihren Lebensmitteln sicher einschätzen
- die Bildung von Mykotoxinen hemmen können
- das Wachstum von Schimmelpilzen in Ihrem Sinne beeinflussen können
- die rechtlichen Regelungen sicher umsetzen
- mit welcher Analysenmethode Sie Schimmelpilze und Mykotoxine sicher nachweisen und wie Sie die Ergebnisse richtig interpretieren.