



**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.

**Anmeldeschluss 12.11.2018**

**Veranstaltungsort:**

Mercure Hotel Köln Belfortstraße  
 Belfortstr. 9 · 50668 Köln  
 Tel.: 0221-7721-0 · Fax: 0221-721-259  
 E-Mail: ha004@accor.com  
 www.mercure.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel Köln Belfortstraße kosten pro Übernachtung € 116,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 26.10.2018 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 05.11.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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).



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://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/7175**



Ja, ich melde mich an zum Seminar  
**Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse richtig beurteilen**  
 am 26. November 2018 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 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](http://www.behrs.de)

**SEMINAR**  
**Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse richtig beurteilen**

**Bakteriologische Problemfälle sicher entscheiden**

**Nach dieser Veranstaltung werden Sie:**

- **Firmeninterne Risiken durch das Verständnis aktueller Ausbrüche minimieren**
- **Sicherheit in der Auswahl analytischer Verfahren haben**
- **Die jeweils aktuellen mikrobiologischen Kriterien im Alltag umsetzen können**
- **Eine sichere Zuordnung von Lebensmitteln in Produktgruppen vornehmen können**
- **Die Bedeutung der Messunsicherheit einschätzen können**

**26. November 2018 in Köln**

**Referenten:**



Prof. Dr. Michael Bülte



Dr. Hans-Georg Leusch

**BEHR’S...AKADEMIE**

S-7175-3-01-2

## Seminarprogramm

Montag, 26.11.2018 - 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr

### 09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.15 Begrüßung der Teilnehmer

### 09.30 Prof. Dr. Michael Bülte

#### **Update: Eine Zusammenfassung kürzlich aufgetretener Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen**

- Welche Mikroorganismen und Lebensmittel waren beteiligt?
- Risikobewertung von Lebensmitteln: Wie Sie vorgehen und welche Parameter berücksichtigt werden müssen.
- Meldepflichten: Welche Zoonoseerreger müssen der Behörde gemeldet werden?

### 10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

### 10.45 Prof. Dr. Michael Bülte und

#### **Dr. Hans-Georg Leusch**

#### **Was sagt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel?**

- Gründe für die Erstellung mikrobiologischer Kriterien
- Welche Anforderungen gibt es auf Prozess- und Handelsebene – Struktur der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Mit welchen rechtlichen Konsequenzen ist bei unbefriedigenden Ergebnissen zu rechnen?
- Weitere Elemente der VO (EG) Nr. 2073/2005 (Challenegetest/Trendanalysen/Umfelduntersuchungen/Hygienecodices/emerging Pathogens)
- Welche Lebensmittelgruppen sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 geregelt? Einzelbetrachtungen
- Erfahrungsberichte: Aktuelle Lebensmittelwarnungen/Rückrufszensarien

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Dr. Hans-Georg Leusch

#### **Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM: Was bedeuten sie?**

- Die Präambel der DGHM Richt- und Warnwerte
- Was sind Richt- und Warnwerte, und für welche Produktgruppen wurden sie definiert?
- Für welche Lebensmittelgruppen gibt es Entwürfe?

Und welche Bedeutung haben diese?

- Notwendigkeit neuer DGHM-Richt- und Warnwerte aus Ihrer Sicht

### 14.30 Dr. Hans-Georg Leusch

#### **Messunsicherheit: Wie ist diese in der mikrobiologischen Analytik zu bewerten?**

- Welchen Einfluss haben die Lebensmittelmatrix, die Probenahme und die Aufbereitung?
- Wie werden Messunsicherheiten bestimmt? Was besagt die ISO ITS 19036:2006?
- Was bedeuten Messunsicherheiten für die Beurteilung eines Lebensmittels?

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 15.30 Prof. Dr. Michael Bülte

#### **Wie kann die Umsetzung der Richt- und Warnwerte in die Praxis erfolgen?**

- Übersicht über entsprechende Gesetze/Empfehlungen
- Der ALTS-Entscheidungsbaum
- Worauf sollte bei Kunden- und Lieferantenspezifikationen geachtet werden?

### 16.15 Diskutieren Sie aktuelle Fragestellungen aus Ihrem Arbeitsfeld mit den Referenten und den anderen Seminarteilnehmern

ca.

### 16.30 Ende der Veranstaltung

#### **Ihre Vorteile:**

- Sie schätzen das Risiko einzelner Lebensmittel korrekt ein
- Sie kennen die Möglichkeiten und Grenzen ausgewählter Analysemethoden
- Sie werden sicher im Umgang mit DGHM-Richt- und Warnwerten sowie EU-Grenzwerten

## Ihre Referenten



**Prof. Dr. Michael Bülte** Tierarzt und vereidigter Sachverständiger für die Untersuchung von amtlichen Lebensmittelproben und Zweitproben tierischen und pflanzlichen Ursprungs. Seit 1995 als Professor für Tierärztliche Nahrungskunde

an der Justus-Liebig-Universität Gießen tätig. Vorsitzender des Arbeitsgebietes „Lebensmittelhygiene“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft. 2010 mit der Beuth-Denkünze, für langjährige Tätigkeit als Obmann des DIN Arbeitsausschusses „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellmethoden“ geehrt.



**Dr. Hans-Georg Leusch** Mikrobiologe und zugelassener Gegengutachter für amtliche Zweitproben. Mitglied der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Geschäftsführer und Leitung des „Institutes für Lebensmittelmikrobiologie, Analytik, Betriebs- und Umwelthygiene“ (INLAB GmbH).

## Die Teilnehmer:

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und Entwicklung sowie Leiter und Angestellte betriebseigener und externer Labore, mit Verantwortung für die Interpretation von mikrobiologischen Analyseergebnissen.