



## Seminarprogramm

Montag, 24.6.2019 - 9.15 Uhr bis 17.15 Uhr

### 09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.30 Prof. Dr. Michael Bülte

#### Steckbrief

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

### 10.15 Dr. Andreas Pastari

#### Rechtliche Vorgaben sicher einhalten

- 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 bei Nichtbeachtung vermeiden
- Ausblick: Zu erwartende rechtliche Vorgaben

### 11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.15 Markus Paul

#### Welche Lebensmittel sind betroffen?

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

### 11.45 Prof. Dr. Michael Bülte

#### Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und sicher einsetzen

- 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

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Markus Paul

#### „Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: aus aktuellen Fällen lernen

- Aktuelle Fälle: Erfahrungsberichte aus der Praxis
- Was war die Ursache für den Ausbruch?
- 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? Wie hätte die richtige Prävention ausgesehen?

### 14.15 Markus Paul

#### Erfolgreiche Lieferanten- und Wareneingangskontrolle

- 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

### 14.45 Markus Paul

#### Gezielte Kommunikation im Krisenfall

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

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 15.30 Markus Paul

#### Lebensmittelbetrieb: Mit diesen Maßnahmen bekämpfen Sie erfolgreich

- 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

### 16.15 Dr. Andreas Pastari

#### Wissen, wie die Lebensmittelüberwachung vorgeht – und wie Sie optimal agieren und reagieren

- Was wird geprüft? Welche Unterlagen sind vorzulegen?
- Welche Proben nimmt die amtliche Überwachung?
- Anmerkungen zu Untersuchungsschwerpunkten
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten Jahre
- Kritische Punkte aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Schwerpunkt zukünftiger Untersuchungen
- Was die Überwachung aktiv von betroffenen Unternehmen erwartet

### 17.00 Abschlussdiskussion und Ausblick

### ca.17.15 Ende der Veranstaltung

## Ihre Referenten

**Prof. Dr. Michael Bülte, Dipl. ECVPH** Tierarzt, seit 1995 als Professor für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde an der Justus-Liebig-Universität Gießen tätig, elf Jahre Obmann des DIN-Arbeitsausschusses „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“. Von 2009 bis 2018 Vorsitzender des Arbeitsgebietes „Lebensmittelhygiene“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft. Vereidigter Sachverständiger für die Untersuchung von amtlichen Lebensmittelproben und Zweitproben tierischen und pflanzlichen Ursprungs.

**Markus Paul** Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen für den Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Davor lange Jahre in leitender Position als Qualitätsmanager in der fleischverarbeitenden Industrie. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratungs- und Analysendienstleistung zur Unterstützung des Qualitätsmanagements, z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen für langfristige Prozesssicherheit.

**Dr. Andreas Pastari** Tierarzt, Prüfleiter mit Arbeitsschwerpunkt Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen im CVUA Freiburg. Beteiligung an zahlreichen landes- und bundesweiten Projekten in den Bereichen HACCP und mikrobiologische Eigenkontrollen. Seit 2011 Beauftragter des Bundesrates in der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Normen“ der EU-Kommission.

### Individuelle Beratung

Inkl. telefonischem Beratungsservice: In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Prof. Dr. Michael Bülte oder Markus Paul enthalten (bis 31.12.2019). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

### Das Seminar richtet sich an:

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. Es werden mögliche Kontaminationswege aufgezeigt und wie Sie bei der Warenbeschaffung und der eigenen Produktion das Risiko minimieren. Zusätzlich erfahren Sie die Maßnahmen, die Sie im Ausbruchsfall vornehmen müssen.