



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)

#### Seminargebühr:

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

#### Anmeldeschluss 24.10.2019

#### Veranstaltungsort:

Hotel Collegium Leonium  
Noeggerathstraße 34 · 53111 Bonn  
Tel.: 0228-629 80  
E-Mail: [info@leonium-bonn.de](mailto:info@leonium-bonn.de)  
[www.leonium-bonn.de](http://www.leonium-bonn.de)

Einzelzimmer im Hotel Collegium Leonium: € 129,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 25.09.2019 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 17.10.2019 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.

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, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. [www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

Fax **040-220 1091** Telefon **040-227 0080**  
E-Mail **[akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)** Internet **[www.behrs.de/7228](http://www.behrs.de/7228)**



Ja, ich melde mich an zum Seminar **Shiga-Toxin bildene *E. coli* in Lebensmitteln**

am 7. November 2019 in Bonn 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 0080 · Fax: 040-220 1091  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) · [www.behrs.de/akademie](http://www.behrs.de/akademie)

## SEMINAR

# Shiga-Toxin bildende *E. coli* in Lebensmitteln

Mehr Sicherheit durch gezielte Maßnahmen

### Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- die rechtlichen Vorgaben sicher einhalten
- die Ursachen für eine Kontamination kennen und gezielt Maßnahmen zur Reduktion umsetzen
- mit den richtigen Präventionsmaßnahmen das Risiko senken
- das Potential eines effektiven Umfeld-Monitorings zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit einsetzen
- die korrekte Methode für den Nachweis wählen
- das Analyseergebnis sicher bewerten
- bei positiven Befunden richtig reagieren

**7. November 2019 in Bonn**

### Referenten:

Prof. Dr. Dietrich Mäde  
Dr. Ute Messelhäuser  
Dr. Maleen Wald

**BEHR'S...AKADEMIE**

S 7228-3-01-2

## Seminarprogramm

Donnerstag, 7.11.2019 · 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

#### 09.15 Dr. Ute Messelhäuser

##### ***E. coli* bei nicht erhitzten Lebensmitteln: Bedeutung, Vorkommen und Nachweis**

- Die Eintragswege in Lebensmittel
- Die Bedeutung von *E. coli* als Hygieneindikator richtig einschätzen
- Das richtige Nachweisverfahren für *E. coli* in Lebensmitteln einsetzen
- Die Bedeutung der Matrix beim Nachweis berücksichtigen
- Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 über *E. coli* in Lebensmitteln
- Meldepflichten

#### 10.00 Prof. Dr. Dietrich Mäde

##### **Shiga-Toxin bildende *E. coli*, was muss man wissen**

- Die unterschiedliche Bedeutung von Shiga-Toxin bildenden, Verotoxin bildenden und enterohämorrhagischen *E. coli*
- Die relevanten Pathogenitätsfaktoren richtig bewerten
- In welchen Lebensmitteln kommen Shiga-Toxin bildende *E. coli* vor?
- Möglichkeiten und Grenzen beim Nachweis kennen und berücksichtigen

### 10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 11.00 Dr. Maleen Wald

##### **Effektives Präventions- und Risikomanagement**

- Auf welchen Stufen der Wertschöpfungskette kann das Auftreten von Shiga-Toxin bildenden *E. coli* beeinflusst werden?
- Risiko des Auftretens richtig bestimmen
- Effektive Maßnahmen zur Risikoreduktion umsetzen
- Umfeld-Monitoring als Möglichkeit zur Prävention?
- Praktische Umsetzung von Präventionsmaßnahmen: Beispiele aus der Praxis

### 12.15 Gemeinsames Mittagessen

#### 13.30 Dr. Maleen Wald

##### **Schadensreduzierung durch den richtigen Umgang mit Rückrufen**

- Maßnahmen bei einer Produktrücknahme und einem Produktrückruf sicher umsetzen
- Die Voraussetzungen für einen Rückruf
- Aufbau von Sofortmaßnahmen zur künftigen Prävention
- Integration der Präventionsmaßnahmen in das HACCP-Konzept

#### 14.30 Dr. Ute Messelhäuser

##### **Analytik und worauf zu achten ist, wenn man sie beauftragt**

- Richtige Analytik gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 wählen
- Alleinigen molekularbiologischen Nachweis der *stx*-Gene richtig bewerten
- Isolierung des Erregers im Rahmen der Diagnostik im Hinblick auf Maßnahmen: zwingend erforderlich?
- Einschränkung der Analytik auf bestimmte Serovare: zielführend?

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 15.30 Dr. Ute Messelhäuser/Dr. Maleen Wald

##### **Fallbeispiel: Shiga-Toxin bildende *E. coli* auf Obst und Gemüse auf den unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette effektiv bekämpfen**

- Prozessschritte entlang der Wertschöpfungskette zur Reduktion von *E. coli* definieren
- Sinnvolle Punkte für eine Stufenkontrolle definieren
- Das Risiko anhand von Stufenkontrollen definieren und geeignete Maßnahmen zur Reduktion bestimmen
- Zulässigkeit und Eignung der Reduktionsmaßnahmen prüfen
- Bewertung der Analysenergebnisse
- Bewertung des Lebensmittels, sind Shiga-Toxin bildende *E. coli* sicher eliminiert?

### 16:45 Abschlussdiskussion und Ausblick

### 17.00 Ende der Veranstaltung

## Ihre Referenten



**Prof. Dr. Dietrich Mäde** Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene. Seit 1993 tätig am Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt. Seit 1998 aktiv auf dem Gebiet der Lebensmittelvirologie; trug maßgeblich zur Entwicklung von Nachweismethoden auf diesem Gebiet bei. Mitglied verschiedener nationaler und internationaler Arbeitsgruppen von § 64, DIN, CEN und ISO auf dem Gebiet der molekularen Analytik für gentechnisch veränderte Lebensmittel, pathogene Bakterien und Viren. Beteiligt an der Schaffung der Leitlinien des Codex Alimentarius zur Vermeidung der Übertragung von Viren durch Lebensmittel. Autor von mehr als 40 Artikeln in Fachzeitschriften sowie Beiträgen zu vier Fachbüchern. 2018 Habilitation im Fachgebiet Lebensmittelhygiene. Seit Anfang 2018 Leiter des Fachbereiches Lebensmittelsicherheit des Landesamtes für Verbraucherschutz.



**Dr. Ute Messelhäuser** Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; seit 2004 am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL); seit Mitte 2018 Leiterin des Sachbereichs „Fachgruppe Zoonosen, Krisen- und Ereignisfallmanagement“



**Dr. Maleen Wald** Als Leiterin der Qualitätssicherung der Mineralbrunnen Rhön-Sprudel Egon Schindel GmbH ist Frau Wald seit 07/2019 verantwortlich für die Sicherstellung und Optimierung der Produktqualität. Zuvor war Frau Wald als Leiterin des mikrobiologischen Labors der Iglo GmbH verantwortlich für die Abläufe und die Weiterentwicklung von Probenplänen und Umfeldhygienekontrollen. Schwerpunkte: Lebensmittelmikrobiologie, Bewertung von mikrobiologischen Befunden, Beratung zur Reinigung von Produktionsanlagen und zur Festlegung von Stufenkontrollen.

## Wer trifft sich beim Seminar?

Leiter Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Labor aus der Lebensmittelwirtschaft, Leitung und Mitarbeiter aus akkreditierten Auftragslaboren