

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