



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 30.01.2020

Veranstaltungsort:

Leonardo Royal Hotel Frankfurt
 Mailänder Straße 1 · 60598 Frankfurt a. M.
 Tel.: 069-680 26 66
 E-Mail: reservations.royalfrankfurt@leonardo-hotels.com

Einzelzimmer im Leonardo Royal Hotel Frankfurt: € 85,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 29. Januar 2020 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 16.01.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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. 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/7265**



Ja, ich melde mich an zum Premium-Seminar
Listerien in Lebensmitteln
 am 13. Februar 2020 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.298,- 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-akademie.de

PREMIUM-SEMINAR

Listerien in Lebensmitteln

Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch

Sicherheit bei Ihrer Einschätzung und den Maßnahmen:

- Aktuelle Fälle und Ausbrüche sowie deren Ursachen
- Rückverfolgung von der Erkrankung zum Produzenten: Gesamt-Genom-Sequenzierung
- Rechtliche Vorgaben und zukünftige Grenzwerte
- Gefahrenquellen frühzeitig erkennen und beseitigen
- Erfolgreiche Wareneingangskontrolle
- Vorgehensweise und Erwartungen der Lebensmittelüberwachung
- Richtige Präventionsmaßnahmen, um Risiken zu senken
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall
- Konsequenzen im Schadensfall: wer haftet wofür?

13. Februar 2020 in Frankfurt a. M.

inkl. telefonischem Beratungsservice

Referenten:

Prof. Dr. Michael Bülte
Dr. Andreas Pastari
Markus Paul

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 7265-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 13.02.2020 · 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

10.30 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

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Markus Paul

Welche Lebensmittel sind betroffen?

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

12.00 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, von 1995 bis 2019 als Professor für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde an der Justus-Liebig-Universität Gießen tätig, 14 Jahre Obmann des DIN-Arbeitsausschusses „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“, dafür mit Beuth-Denkmedaille geehrt. 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 31.08.2020). 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.