

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss 28. Oktober 2021

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 21.10.2021 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).



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 10 91**      Telefon **040-227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de**      Internet **www.behrs.de/7372**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar  
**Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse richtig beurteilen**

am 4. November 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH · Averbhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91  
E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## ONLINE-SEMINAR

### Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse richtig beurteilen

Bakteriologische Problemfälle sicher entscheiden

### Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- Die aktuellen mikrobiologischen Kriterien im Alltag umsetzen
- Lebensmittel in die richtige Produktgruppe einordnen
- Durch das Verständnis aktueller Ausbrüche firmeninterne Risiken minimieren
- Die Sicherheit von Lebensmitteln richtig einschätzen
- Das optimale analytische Verfahren wählen

### 4. November 2021

### Ihre Referentin/ Ihr Referent:



Dr. Pia  
Zimmermann



Dr. Hans-Georg  
Leusch

### BEHR'S...AKADEMIE

S-7372-3-02-2

## Seminarprogramm

4. November 2021

### 08.55 Online-Check-in

### 09.00 Begrüßung der Teilnehmer

#### 09.15 Dr. Pia Zimmermann

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

- Welche Mikroorganismen und Lebensmittel waren beteiligt?
- Risikobewertung von Lebensmitteln: Wie Sie vorgehen und welche Parameter berücksichtigt werden müssen
- Meldepflicht: Welche Zoonose-Erreger müssen der Behörde gemeldet werden?

### 10.15 Pause

#### 10.30 Dr. Pia Zimmermann

##### **Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel**

- Gründe für die Erstellung mikrobiologischer Kriterien
- Welche Lebensmittelgruppen sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 geregelt?
- Anforderungen auf Prozess- und Handelsebene: Struktur der VO (EG) Nr. 2073/2005

#### 11.15 Dr. Hans-Georg Leusch

##### **Welche wichtigen mikrobiologischen Kriterien sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt?**

- Weitere Elemente der VO (EG) Nr. 2073/2005 (Challengetest/Trendanalysen/Umfelduntersuchungen)
- Vermehrungsbetrachtung: Was kann in Bezug auf pH-Wert,  $a_w$ -Wert, Vermarktungswege etc. aus der Verordnung abgeleitet werden
- Messunsicherheitsbetrachtung: Was ist zu berücksichtigen und was sagt die DIN EN ISO 19036
- Emerging Pathogens: Welche neuen Erreger sind zukünftig zu beachten

### 12.30 Mittagspause

#### 13.15 Dr. Hans-Georg Leusch

##### **Gesetzlich nicht geregelte mikrobiologische Beurteilungen: Grundsätzliche Problematik**

- Bedeutung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM
- 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?
- Bewertung von Lebensmitteln, die nicht über die DGHM-Richt- und Warnwerte erfasst werden
- DIN EN ISO/IEC 17025: Die Entscheidungsregel sicher befolgen

#### 14.15 Dr. Hans-Georg Leusch/Dr. Pia Zimmermann

##### **Weitere Quellen zur Beurteilung mikrobiologischer Befunde**

- Spezifikationen: Worauf ist bei Kunden- und Lieferantenspezifikationen zu achten?
- Bedeutung der Spezifikationen in dem Bereich Verderbnis Erreger: Fallbeispiele
- Wie wissenschaftliche Literatur zur Beurteilung von mikrobiologischen Befunden herangezogen wird
- Wie Erfahrungswerte aus dem Labor in die Beurteilung einfließen können
- Weitere mikrobiologische Kriterien: Auf welcher Basis unsere Nachbarn beurteilen
- ALTS: Relevante Empfehlungen

### 15.15 Pause

#### 15.30 Dr. Pia Zimmermann

##### **Umsetzung mikrobiologischer Beurteilungen in die Praxis**

- Zusammenfassender Überblick: Auf Basis welcher Gesetze und Empfehlungen erfolgt eine Beurteilung
- Richtiger Umgang mit unbefriedigenden Ergebnissen nach VO (EG) Nr. 2073/2005
- Was sagt die VO (EG) Nr. 178/2002?
- Den ALTS-Entscheidungsbaum richtig anwenden
- Aktuelle Lebensmittelwarnungen und Rückrufe

### 16.30 Fragen aus Ihrem Arbeitsfeld an die Referenten

### ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

#### Ihre Referentin/ Ihr Referent:



**Dr. med. vet. Pia Zimmermann** ist als Fachtierärztin für Mikrobiologie und im Gebiet der Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Oberschleißheim tätig. Schwerpunkte liegen in der mikrobiologischen, mole-

kularbiologischen und sensorischen Untersuchung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs sowie deren lebensmittelrechtlichen Beurteilung. Seit 2016 am LGL in der Lebensmittelmikrobiologie tätig. Mitglied des DIN Arbeitsausschusses "Milch und Milcherzeugnisse - Probenahme- und Untersuchungsverfahren" (NA 057 05 13) und in der ALTS-Arbeitsgruppe „Hygiene und Mikrobiologie“.



**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 des „Institutes für Lebensmittelmikrobiologie, Analytik, Betriebs- und Umwelthygiene“ der Eurofins Inlab GmbH und Eurofins MCF DE (Microbiology Food Consulting Deutschland).

#### Teilnehmer

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