

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 27. Juni 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 20.06.2022 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, Firefox, Microsoft Edge)

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter 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

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7464**



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

am 4. Juli 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- 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 · Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · 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 sicher umsetzen
- Zusammengesetzte Lebensmittel in die richtige Produktgruppe einordnen um Laborergebnisse eindeutig zu identifizieren
- Durch das Verständnis aktueller Ausbrüche firmeninterne Risiken minimieren
- Die Sicherheit von Lebensmitteln richtig einschätzen
- Das optimale analytische Verfahren wählen

4. Juli 2022

Ihre Referentin/ Ihr Referent:



Dr. Kim Katherine
Nguyen



Dr. Hans-Georg
Leusch

BEHR'S...AKADEMIE

S-7464-3-01-2

08.55 Online-Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmer

09.15 Dr. Kim Katherine Nguyen

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. Kim Katherine Nguyen

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. H.-G. Leusch/Dr. K. K. Nguyen

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

15.30 Pause

15.15 Dr. Kim Katherine Nguyen

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. Kim Katherine Nguyen Tierärztin und im Gebiet der Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Erlangen tätig. Schwerpunkte liegen in der mikrobiologischen, molekularbiologischen und sensorischen Untersuchung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs sowie deren lebensmittelrechtlichen Beurteilung. 2010 - 2016 am Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Justus-Liebig-Universität tätig. 2018 Auszeichnung mit dem Promotionspreis auf dem Gebiet „Veterinary Public Health“. Mitglied des DIN Arbeitsausschusses „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ (NA 057 01 06).



Dr. Hans-Georg Leusch Dipl.-Biologie – Mikrobiologie und zugelassener Gegengutachter für amtliche Zweitproben. Mitglied der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Wissenschaftlicher Direktor der Microbiology Consulting Food (MCF) am Institut 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.