

Seminarprogramm

8. Februar 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Kim Katherine Nguyen

Steckbrief

- Die Gattung Listeria
- Wachstums-Parameter und wie diese genutzt werden können
- Charakterisierung des Erregers und Krankheitsgeschehen
- Spezielle epidemiologische Aspekte

10.00 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

10.45 Pause

11.00 Markus Paul

Welche Lebensmittel sind betroffen?

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

11.45 Dr. Kim Katherine Nguyen

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 Mittagspause

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 aussehen?

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 Pause

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

- Kritische Punkte aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Einstufung in die Listeria monocytogenes-Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Challenge-Tests
- Zukünftige Schwerpunkte
- Was die Überwachung von betroffenen Unternehmen erwartet

17.00 Abschlussdiskussion und Ausblick ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

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. Die Teilnehmer erfahren Maßnahmen, die Sie im Ausbruchsfall vornehmen müssen.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Anna Fecke (bis 31.07.2023). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Ihre Referentin/Ihre Referenten

Dr. Kim Katherine Nguyen Tierärztin und im Gebiet der Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Schwerpunkte in der mikrobiologischen, molekularbiologischen und sensorischen Untersuchung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs. 2018 Auszeichnung mit dem Promotionspreis auf dem Gebiet „Veterinary Public Health“. Mitglied des DIN Arbeitsausschusses „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“.

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.

Markus Paul Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen. Davor lange Jahre in leitender Position als Qualitätsmanager in der Lebensmittelindustrie. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratungs- und Analysendienstleistung zur Unterstützung des Qualitätsmanagements, z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen für langfristige Prozesssicherheit.