

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.

Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 13. April 2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 06.04.2023 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 Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QM und QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung und Abfallbeauftragte sowie zuständige Mitarbeiter für CSR bzw. Nachhaltigkeit aus der Lebensmittelindustrie.

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

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Fax **040 - 220 10 91**
E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040 - 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7520**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Rückruf-Risiko Salmonellen

am 20. April 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Rückruf-Risiko Salmonellen

Rohwaren und Lebensmittel richtig einschätzen – alle Parameter im Griff

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Rechtliche Vorgaben sicher erfüllen
- Gefahrenquellen frühzeitig erkennen und beseitigen sowie firmeninterne Risiken minimieren
- Durch Verständnis aktueller Ausbrüche gezielt Maßnahmen im Unternehmen einleiten
- Wachstumsparameter sicher kontrollieren
- Gefahren durch Rohwaren messbar reduzieren
- Amtliche Vorgaben umsetzen – und so Überraschungen vermeiden
- Verwertbare Analyseergebnisse sicherstellen
- Im Krisenfall gezielt und sicher kommunizieren

20. April 2023

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Dr. Ute Messelhäuser



Dr. Norbert Kolb

S 7520-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Ute Messelhäuser

Steckbrief – Salmonella

- Charakterisierung des Erregers und Krankheitsgeschehens
- Vorkommen und Bedeutung als Infektionserreger
- Präadaptierte Salmonellen: welche Probleme verursachen sie?
- Lebensmittel mit hohem Salmonellen-Risiko und wo kam es zu Ausbrüchen?

09.45 Dr. Ute Messelhäuser

Rechtliche Vorgaben sicher erfüllen

- Nicht sichere Lebensmittel: Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Salmonellen im Kontext der VO (EG) 2073
- Weitere Elemente der VO (EG) 2073/2005: Challenge-Test, Trendanalysen, Umfelduntersuchungen, Anforderungen auf Prozess- und Handelsebene
- Umgang mit Salmonellen-Isolaten, Regelungen der Zoonose-Verordnung
- Meldepflichten: was ist wann an wen zu melden?
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch und der nicht ganz unübliche Gebrauch auf Ebene des Verbrauchers – was ist zu berücksichtigen?
- Ausblick: zu erwartende rechtliche Vorgaben

10.30 Pause

10.45 Dr. Ute Messelhäuser

Rechtlich nicht geregelte mikrobiologische Beurteilungen berücksichtigen

- Bedeutung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM
- Die Präambel der DGHM Richt- und Warnwerte
- Produktgruppen mit Richt- und Warnwerten für Salmonellen und geplante Änderungen

11.30 Dr. Ute Messelhäuser

Die richtigen Nachweis-Methoden wählen, sicher einsetzen und so eindeutige Ergebnisse erzielen

- Rechtskonforme Probennahme und Probenaufbereitung als

- die Voraussetzung für verwertbare Analyseergebnisse
- Mögliche Methoden der effizienten Analytik – Verlässliche Ergebnisse: So vermeiden Sie falsche Ergebnisse
- Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Vor- und Nachteile verwendeter Nachweis-Verfahren: Klassisch vs. PCR
- Vergleich von Salmonellen-Isolaten aus Lebensmitteln mit Humanisolaten: welche Rückschlüsse lassen sich ziehen?
- Gutachten und Prüfberichte richtig beurteilen: welche Entscheidungen sind zu treffen?

12.15 Mittagspause

13.15 Dr. Ute Messelhäuser

„Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: richtig handeln und aus aktuellen Fällen lernen

- Aktuelle Fälle: Erfahrungsberichte aus der Praxis
- Die Ursache finden: so geht es
- Wie war der Verlauf des Ausbruchs und der Erkrankungen
- Wie hätte der Ausbruch verhindert werden können? Wie hätte die richtige Prävention ausgesehen?
- Konsequenzen für das Unternehmen beim Nachweis von Salmonellen

14.00 Dr. Norbert Kolb

Risiko-Minimierung im Lebensmittelbetrieb: praxiserprobte Lösungen

- Safefood: Wie sie Ihr Salmonellen-Risiko reduzieren können
- Probennahme: die Herausforderung bei inhomogenen Produkten
- Den Umgang mit Risikomaterial eindeutig regeln
- Hygiene- und Stufenkontrollen zur Identifikation der Infektionsquellen
- Wie Sie den Challenge-Test zum Risikomanagement einsetzen
- Wie können Gefahrenquellen vorzeitig erkannt werden?
- Wirksame Reinigung und Desinfektion
- Rekontamination bei Lebensmitteln vermeiden
- Risikobewertung von Produktionsschritten und einzelner Lebensmittel

14.45 Pause

15.00 Dr. Ute Messelhäuser

Die Erwartungen der Lebensmittelüberwachung richtig umsetzen – und so Überraschungen vermeiden

- Was wird geprüft? Welche Unterlagen sind vorzulegen?
- Wie läuft eine amtliche Kontrolle und Probennahme ab?
- Richtige Schlüsse aus dem Zoonose-Monitoring ziehen
- Was die Überwachung von Unternehmen erwartet
- Kritische Punkte aus Sicht der Lebensmittelüberwachung
- Meldungen von Salmonellen im Schnellwarnsystem: Wie läuft das Verfahren ab?

15.45 Dr. Norbert Kolb

Erfolgreiche Lieferanten- und Wareneingangskontrolle: Absicherung in der Lieferantenbeziehung

- Lieferantenauswahl und systematisches Audit-Management unter Berücksichtigung der Risiken
- Worauf Sie beim Lieferantenaudit achten sollten
- Wie sehen die Pflichten und die Haftung der Lieferanten aus? Maßnahmen zur Absicherung
- Rohwarenspezifikationen und Konformitätserklärungen: Pflichtbestandteile, was können Sie fordern und was ist unwirksam?
- So nehmen Sie Ihren Lieferanten mehr in die Pflicht
- Analysenzertifikate effektiv nutzen
- Kontaminationen entlang der Herstellungskette vermeiden
- Wareneingangskontrolle und Lieferantenfreigabeprozess
- Die Wareneingangskontrolle zur Risikobewertung nutzen

16.45 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihr Referent:

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. Norbert Kolb ist in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen unter Anderem aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement und Bio-Produkte.