



## Seminarprogramm

Mittwoch, 3. Mai 2023

### 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. 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). Wissen-

schaftlicher 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).



**Dr. Kim Katherine Nguyen** Amtstierärztin und im Gebiet der Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Erlangen tätig. Schwerpunkte liegen in der mikrobiologischen, mole-

kularbiologischen 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).

### Teilnehmer

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und Entwicklung der Lebensmittelindustrie sowie Leiter und Angestellte betriebs-eigener und externer Labore, mit Verantwortung für die Interpretation von mikrobiologischen Analysenergebnissen.