

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

09.45 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
- Ausblick: Zu erwartende rechtliche Vorgaben

10.30 Pause

10.45 Markus Paul

Welche Lebensmittel sind betroffen?

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

11.30 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

12.15 Prof. Andreas Meisterernst

Schadensersatz gegen Behörden bei öffentlichen Warnungen und Rückrufen

- Kooperation oder Konfrontation?
- Voraussetzungen für Schadensersatzansprüche
- Learnings aus dem Fall Sieber:
 - Hintergründe der Warnung
 - Wie begründet das OLG München die Schadensersatzansprüche gegenüber dem Freistaat?

- Welche Mitschuld an dem Schaden trifft den Hersteller aus der Sicht des Gerichtes?
- Auswirkungen für die Praxis

13.00 Mittagspause

13.45 Markus Paul

„Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: Aus aktuellen Fällen lernen

- Aktuelle Fälle: Erfahrungsberichte aus der Praxis
- Was waren die Ursachen für die Ausbrüche?
- 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?

14.30 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

15.00 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

15.30 Pause

15.45 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

16.30 Dr. Andreas Pastari

Challengetest und predictive microbiology: Nachweise zur Zufriedenheit der Behörde?

- Ergebnisse der AFFL-Projektgruppe Challenge Tests
- Möglichkeiten und Einschränkungen von Challengetest und predictive microbiology
- Kritische Punkte: das erwartet die Überwachung von betroffenen Unternehmen
- Einstufung in die Listeria monocytogenes-Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005

17.15 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentin/Ihre Referenten:

Prof. Andreas Meisterernst Rechtsanwalt, Honorarprofessor für Lebensmittelrecht an der TU München (TUM School of Life Sciences), Mitglied im Vorstand/Rechtsausschuss/wissenschaftlichen Ausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V., Mitherausgeber des Sosnitza/Meisterernst.

Dr. Kim Katherine Nguyen Amtstierärztin, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchung. Promotionspreis „Veterinary Public Health“. Mitglied des DIN Arbeitsausschusses „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“.

Dr. Andreas Pastari Tierarzt, Prüfleiter mit Schwerpunkt Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen im CVUA Freiburg. Zahlreiche Projekte zu HACCP und mikrobiologische Eigenkontrollen. Seit 2011 Beauftragter des Bundesrates Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Normen“ der EU.

Markus Paul Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf risikobasierte Laboranalysen und Krisenmanagement. Durch seine langjährige Erfahrung in leitender Position im Qualitätsmanagement Experte für z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie für die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen.