



LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2017

9.11. BIS 10.11.2017

*...mit den Themen: Lebensmittelsicherheit,
Hygieneampel und mikrobielle Gefahren, Food
Fraud und EU-Kontrollverordnung*

In Kooperation mit MicroMol GmbH, Karlsruhe

Grußwort

TAGUNGSPRÄSIDENT

Liebe Teilnehmer und Gäste,

ich freue mich ganz besonders, Sie beim BAV Lebensmittelsymposium begrüßen zu dürfen. Nicht nur lebt hier ein bewährtes Format wieder auf, es wird sogar verbessert! Unser Symposium präsentiert Ihnen in 2017 ganz besonders herausragende Referenten und wartet mit Themen auf, die jeden von Ihnen beschäftigen.

Was wird mit der Kontrollverordnung und wie prüft die Lebensmittelüberwachung künftig? Ändern sich meine Eigenkontroll-Verpflichtungen durch die Hygieneampel? Wie kann ich Lebensmittelverfälschungen aufspüren und was erwartet mein Auditor? Welche neuen Keime muss ich in meiner Risikoanalyse berücksichtigen und wie setze ich ein Prüfmanagement dazu auf? Wer alle diese Themen hört, ist gerüstet für die kommende Zeit! Das Organisationsteam um Frau Dr. Dreusch hat passend dazu eine kleine, feine Ausstellung konzipiert, die Ihnen die Highlights der Hilfsmittel präsentieren wird.

Aber auch die Entspannung kommt beim BAV Lebensmittelsymposium nicht zu kurz. Die Veranstalter laden zu einem besonderen Get-together ein. Mit Leckereien und Musik, wird es an der Abendveranstaltung zu einem interessanten Austausch mit Kollegen, Experten und alten Bekannten kommen.

Was mich besonders freut, ist, dass dieses Symposium die Tradition wieder aufgreift, exzellente Fortbildung zum erschwinglichen Preis anzubieten. So können nicht nur die großen Unternehmen profitieren, sondern auch die kleineren. Denn Lebensmittelsicherheit geht uns alle an und nur zusammen geht es voran!

Mit den besten Wünschen bis dahin

Ihr Prof. Klaus-Dieter Jany

PROGRAMM 9.11.2017

Programm 9.11.2017

WANN	WER	WAS
09:30 h – 09:45 h	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Tagungspräsident	Begrüßung
Lecture Eigenkontrollen (Chairman: Dr. Gerd Fricke)		
09:45 h – 10:15 h	Dr. Gerd Fricke Leiter Abteilung Lebensmittelsicherheit, BVL, Berlin	Einführung in das Thema Qualität und Sicherheit
10:15 h – 11:00 h	RA Dirk Radermacher Hauptgeschäftsführer Kulinarica Deutschland e. V., CULINARIA EUROPE e. V.	Hygieneampeln und -barometer: Rechtliche Bedeutung und Auswirkungen auf die Lebensmittelbranche
11:00 h – 11:30 h	Kurze Kaffeepause	
11:30 h – 13:00 h	Paul Andrei Geschäftsführer BAV Institut, Mitglied DGHM-AG Mikrobiologische Kriterien und Dirk Lorenz Leiter Kundenbetreuung BAV Institut	Mikrobielle Risiken im Überblick – aktuelle Trends und Konsequenzen für die Lebensmittelbranche
13:00 h – 14:00 h	Mittagspause im Rahmen der Ausstellung und Laborbesichtigung	
Lecture: Neues aus der Mikrobiologie (Chairman: Dr. Gerd Fricke)		
14:00 h – 14:45 h	Prof. Dr. Roger Stephan Direktor Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Uni Zürich	Resistenzen bei pathogenen Mikroorganismen – eine neue Herausforderung für die Lebensmittelproduktion?
14:45 h – 15:30 h	Dr. med. vet. Thiemo Albert Diplomate European College Veterinary Public Health (ECVPH) Universität Leipzig	Viren in Lebensmitteln – Hintergründe und FMEA
15:30 h – 16:00 h	Kaffeepause im Rahmen der Ausstellung	
16:00 h – 16:45 h	Herr Philipp Gruber Produktmanager Romer Labs Division Holding GmbH, Getzersdorf (Österreich)	Mykotoxine - Neue Wege der Risikobewertung
16:45 h – 17:30 h	Dr. Andrea Dreusch Geschäftsführerin MicroMol GmbH, Karlsruhe	Probenmanagement – was, wieviel, worauf?
17:30 h – 18:00 h	Besuch der Ausstellung	
19:00 h – open end	Einladung zum GET TOGETHER mit leckerem Buffet, musikalischer Unterhaltung und interessanten Gesprächen	

PROGRAMM 10.11.2017

Programm 10.11.2017

Lecture Recht (Chairman: Dr. Gerd Fricke)

WANN	WER	WAS
08:30 h – 08:45 h	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Tagungspräsident	Eröffnung
08:45 h – 10:30 h	Dr. Boris Riemer Kanzlei Seitz & Riemer, Lörrach	Lebensmittelrecht – Update (alles, was Sie wissen müssen)
10:30 h – 11:00 h	Kaffeepause im Rahmen der Ausstellung	

Lecture Food Fraud (Chairman: Dr. Gerd Fricke)

11:00 h – 11:45 h	Dr. Gerd Fricke Leiter Abteilung Lebensmittelsicherheit, BVL, Berlin	EU-Kontrollverordnung – Überblick (Entstehung, Hintergründe, EU-Kontext, Auswirkungen für die staatliche Lebensmittelüberwachung)
11:45 h – 12:30 h	Dr. Marcus Girnau Stv. Hauptgeschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL	EU-Kontrollverordnung und Food Fraud – aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft
12:30 h – 13:30 h	Mittagspause im Rahmen der Ausstellung und Laborbesichtigung	
13:30 h – 14:45 h	Dr. Andreas Daxenberger TÜV SÜD Management Service	EU-Kontrollverordnung, Food Fraud und die Zertifizierungsanforderungen ... und was ist mit IFS 7?
14:45 h – 15:00 h	Kaffeepause im Rahmen der Ausstellung	
15:00 h – 15:45 h	Dr. Stefan Walch Amtsleiter CVUA KA	Analytik Food Fraud
15:45 h – 16:30 h	Arne Dübecke Tentamus Group, Global Center of Excellence for Food Fraud, Bremen	Risikoanalyse und Probenmanagement Food Fraud und Neues von der RAFA 2017 in Prag
16:30 h	Verabschiedung der Teilnehmer und Zertifikatsvergabe	

Organisatorisches

TERMIN UND TAGUNGSORT

Die zweitägige Veranstaltung findet vom 9.11. bis 10.11.2017 (45.KW) in den Räumen des BAV Instituts in Offenburg statt.

BAV INSTITUT, Hanns-Martin-Schleyer-Straße 25, 77654 Offenburg, www.bav-institut.de

ZIELGRUPPE

Lebensmittelhersteller aller Branchen wie z.B. Fleisch-, Back-, Milch-, Feinkost-, Conveniencebetriebe..., Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Hersteller von Rohwaren und Zutaten, Lebensmittelüberwachung, Dienstleister der Branche, Presse

HOTELEMPFEHLUNG

Unsere Hotелеmpfehlung ist das Offenburger Traditionshotel Sonne in der Offenburger Altstadt (www.hotel-sonne-offenburg.de). Eine Übersicht zu allen Übernachtungsmöglichkeiten in Offenburg finden Sie unter www.hotels-offenburg.de.

TEILNEHMERGEBÜHREN

Der Preis für beide Tage beträgt € 790,- zzgl. MwSt. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung und Pausengetränke, sowie die Teilnahme an der Abendveranstaltung. Kunden von BAV, MicroMol sowie anderer Tentamus-Labore erhalten einen Sonderpreis von 590,- € zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Wird eine Anmeldung vor Anmeldeschluss storniert, erheben wir eine Gebühr von 50,- € zzgl. MwSt. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten.

FORTBILDUNGSPUNKTE

Die Veranstaltung wird mit 12 Stunden nach § 10 der ATF-Statuten anerkannt.

ANFAHRT

Offenburg ist bequem mit dem Auto über die Autobahn A5 oder mit dem Zug (ICE) zu erreichen.

Mit dem Zug: ICE- und IC-Bahnhof Offenburg. Anschließend ca. 5 Minuten mit dem Taxi.

Mit den Auto: Autobahn A5, Ausfahrt Offenburg, Richtung Offenburg fahren und nach 800m die erste Möglichkeit rechts abfahren Richtung Achern. Im ersten Kreisverkehr geradeaus, beim nächsten Kreisverkehr erneut geradeaus und nach 100m rechts ins Industriegebiet West 4 abbiegen. Sie befinden sich nun in der Hanns-Martin-Schleyer-Straße, die Sie bis zum Ende durchfahren. Sie finden das BAV Institut auf der linken Seite (Nr. 25).

Weitere Parkplätze befinden sich in der gleichen Straße neben dem Gebäude der Zepp GmbH (Nr. 19).

MITWIRKENDE

Mitwirkende

UNSERE REFERENT/INNEN

REFERENT

Paul Andrei
Geschäftsführer BAV Institut,
Tentamus Group,
Dipl. Ing. Lebensmittelhygiene



REFERENT

DR. Boris Riemer
Rechtsanwalt Seitz & Riemer,
Lörrach



Dr. Andreas Daxenberger
Geschäftsfeldentwicklung Food
& Feed der TÜV SÜD
Management Service GmbH



Dr. Andrea Dreusch
Geschäftsführerin Micro Mol
GmbH, Karlsruhe



Arne Dübecke
Tentamus Group, Global Center
of Excellence for Food Fraud,
Bremen



Dr. Markus Girnau
Stv. Hauptgeschäftsführer Bund
für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde BLL



Dr. Gerd Fricke
Leiter Abteilung
Lebensmittelsicherheit, BVL,
Berlin



Prof. Dr. Roger Stephan
Direktor Institut für
Lebensmittelsicherheit und
Hygiene, Uni Zürich



Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
Tagungspräsident, Ehrenmitglied
DGE



Dr. med. vet. Thiemo Albert
Diplomate European College
Veterinary Public Health
(ECVPH) Universität Leipzig



Dirk Radermacher
Hauptgeschäftsführer Kulinarica
Deutschland e. V., CULINARIA
EUROPE e. V.



Stephan Walch
Amtsleiter CVUA Karlsruhe



Philipp Gruber
Produktmanager Romer Labs
Division Holding GmbH,
Getzersdorf (Österreich)



Dirk Lorenz
Leiter Kundenbetreuung
BAV Institut GmbH, Offenburg



MITWIRKENDE

AUSSTELLER



ABENDVERANSTALTUNG



DIE BEIDEN VOLLBLUTMUSIKERINNEN ENTFÜHREN AUF IHRE PERSÖNLICHE REISE DURCH TANGO, KLEZMER, CZARDAS, MUSETTE, SWING UND BOSSA NOVA.

Duo Ölkrug-Sauter

PARTNER



INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

Informationen und Anmeldung

ORGANISATIONSTEAM

DR. ANDREA DREUSCH
ORGANISATIONSLEITUNG



Tel. 0721 941 5213
Ab.dreusch@micromol.com

KARIN HEINRICH
VERWALTUNG



Tel. 0781 969 470
karin.heinrich@bav-institut.de

AUSRICHTER UND TAGUNGSSORT

BAV Institut GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg
Tel +49 781 969 47 0
Fax +49 781 969 47 20
www.bav-institut.de

DAS BAV LEBENSMITTELSYMPOSIUM WIRD UNTERSTÜTZT DURCH



Kulinarie Deutschland e.V.



Anmeldeformular BAV Lebensmittelsymposium

Bitte drucken Sie das Anmeldeformular aus und senden oder faxen Sie es ausgefüllt und unterschrieben an BAV Institut GmbH.

BAV Institut GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg
E-Mail: karin.heinrich@bav-institut.de
Fax: 0781/9 69 47-20

Hiermit melde ich mich verbindlich zum BAV Lebensmittelsymposium
am 9.11. und 10.11.2017 an.

Name, Vorname

Unternehmen

Kunde BAV MicroMol anderes Tentamus-Labor: _____

Anschrift

Tel.

E-Mail

Datum, Unterschrift

Der Preis für beide Tage beträgt € 790,- zzgl. MwSt. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung und Pausengetränke, sowie die Teilnahme an der Abendveranstaltung. Kunden von BAV, MicroMol sowie anderer Tentamus-Labore erhalten einen Sonderpreis von 590,- € zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Wird eine Anmeldung vor Anmeldeschluss storniert, erheben wir eine Gebühr von 50,- € zzgl. MwSt. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten.