



## **Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure**

**Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.**

in Kooperation mit

**BAV INSTITUT für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH Offenburg**

**20. bis 22. Mai 2019**

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. organisiert als Berufsverband regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen für Lebensmittelkontrolleure.

In Kooperation mit dem BAV Institut nehmen wir vom 20.-22.05.2019 aktuelle Themen aus den Bereichen Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht in den Fokus.

Um die neusten Techniken bei der Entwicklung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen und die Keimreduzierung bei Spülmaschinen dreht sich alles beim praktischen Fortbildungsteil bei der Firma HOBART GmbH in Offenburg.

**„Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen.“  
(Benjamin Franklin)**

In diesem Sinne freuen sich die Veranstalter, Sie zu dieser Fortbildungsveranstaltung in Offenburg begrüßen zu können.

## Programm

### Montag, 20.05.2019

- 9:30 Uhr Begrüßung  
Referent: Karl-Josef Leibig
- 10:00 Uhr Kurzpräsentation  
BAV INSTITUT  
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV
- 10:15 Uhr Aktueller Stand zu lebensmittelbedingten Erkrankungen  
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV
- 11:15 Uhr Was ist bei einem Listerienmonitoring zu beachten?  
Referent: Dirk Lorenz, Kundenberater BAV  
Staatl. gepr. LM-Chemiker
- 11:45 Uhr STEC/VTEC in pflanzlichen Lebensmitteln  
Auftreten, gesetzliche Kriterien und Empfehlungen zur Beurteilung von  
Ergebnissen  
Referentin: Sabrina Vallicotti, Kundenberaterin  
BAV, Staatl. gepr. LM-Chemikerin
- 12:30 Uhr Mittagspause  
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert
- 13:30 Uhr Exkursion zur Fa. Hobart
- 14:30 Uhr Die neuesten Techniken bei der Entwicklung von gewerblichen  
Spülmaschinen  
Referent: Phillip Tschopp
- 18:00 Uhr Abendessen

**Dienstag, 21.05.2019**

9:00 Uhr Flexibilisierung von HACCP-Konzepten nach der EU Bekanntmachung  
2016/C278/01

Referent: Dr. Andrea Dreusch, Geschäftsführerin Micromol, Karlsruhe

10:00 Uhr Lebensmittelrecht-Update I  
Aktuelles: ALTS und ALS Beschlüsse

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

10:45 Uhr Kaffeepause

11:15 Uhr Lebensmittelrecht-Update II  
Lebensmittelrechtliche Gerichtsentscheidungen

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

12:30 Uhr Mittagspause  
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert

13.30 Uhr Der GFSI-Standard („IFS-Light)  
QM-Standard für kleine und mittelständische Betriebe

Referent: Dr. Andrea Dreusch, Geschäftsführerin Micromol, Karlsruhe

15:00 Uhr Kaffeepause

15:30 Uhr Ausgewählte Aspekte der EU-Kontroll-Verordnung  
Rechte und Pflichten der Unternehmen

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

18:00 Uhr Abendessen

## Mittwoch, 22.05.2019

9:00 Uhr      DGHM Empfehlungen und EU-Verordnung 2073/2005  
Beurteilung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse  
Konsequenzen überhöhter Ergebnisse, Trends  
Referent:     Paul Andrei, Geschäftsführer BAV

10:00 Uhr     Kaffeepause

10:30 Uhr     Hygiene- & HACCP-Leitlinie für handwerkliche Speiseeishersteller  
Inhalte und Aufbau der Leitlinie  
Mikrobiologische Eigenkontrollen  
Referent:     Vertreter von Uniteis e.V.

12:00 Uhr     Mittagespause  
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert

13.30 Uhr     Trinkwasser, Wasserspender, Eiswürfel & Co.  
Wie groß sind die Gefahren wirklich?  
Referent:     Paul Andrei, Geschäftsführer BAV

14:30 Uhr     Seminauswertung

ca. 15:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Änderungen im Programmablauf behalten wir uns vor.

Mitgliedsfirmen des BVLK Hygieneforums stehen Ihnen vor Ort zur Diskussion und Information über neuste Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -hygiene ihrer Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung.

## Organisatorisches

**Veranstalter:** Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.  
(BVLK), Vorsitzende: Anja Tittes

**Anmeldung:** bis **15.03.2019** per Fax oder E-Mail an die Geschäftsstelle des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V., Naundorfer Str. 1, 01558 Großenhain  
Tel. 03522/528 77 44, Fax 03522/528 77 46  
E-Mail: [lebensmittelkontrolle@bvlk.de](mailto:lebensmittelkontrolle@bvlk.de)  
Web: [www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de)

**Stornierungen:** Eine kostenfreie Stornierung der Teilnahme ist bis zum **20.04.2019** möglich.  
Nach Ablauf der Frist werden 50% der Teilnahmegebühr vom Veranstalter in Rechnung gestellt.

**Veranstaltungsort:** BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH  
Hans-Martin-Schleyer-Str., 77656 Offenburg

**Übernachtung:** B&B Hotel Offenburg, Freiburger Str. 43, 77652 Offenburg

**Teilnahmegebühr:** 150,00 € (für Verbandsmitglieder ohne Übernachtung)  
283,00 € (für Verbandsmitglieder mit zwei Übernachtungen vom 20.05. bis 22.05.2019)  
349,50 € (für Verbandsmitglieder mit drei Übernachtungen vom 19.05. bis 22.05.2019)  
  
300,00 € (für Nichtmitglieder ohne Übernachtung)  
433,00 € (für Nichtmitglieder mit zwei Übernachtungen vom 20.05. bis 22.05.2019)  
499,50 € (für Nichtmitglieder mit drei Übernachtungen vom 19.05. bis 22.05.2019)

(die Teilnahmegebühr beinhaltet: Frühstück im Hotel, Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat, Seminarverpflegung bei BAV, Bustransfer zur Fa. Hobart, Abendverpflegung am 20.05.2019)

Die Kosten für das Rahmenprogramm am 21.05.2019 betragen 70,00 €: Stadtrundfahrt mit Bus und Abendessen in Strasbourg (extra Buchung, Selbstzahler, gesonderte Rechnungslegung).

Hinweis: Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen beschränkt.