



## 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
<b>Lecture Eigenkontrollen (Chairman: Dr. Gerd Fricke)</b>		
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 Kulinaria 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	
<b>Lecture: Neues aus der Mikrobiologie (Chairman: Dr. Gerd Fricke)</b>		
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)*

<b>WANN</b>	<b>WER</b>	<b>WAS</b>
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](http://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](http://www.hotel-sonne-offenburg.de)). Eine Übersicht zu allen Übernachtungsmöglichkeiten in Offenburg finden Sie unter [www.hotels-offenburg.de](http://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



**Kulinarium 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](mailto: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.