



## BAV LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2018

**13.11. und 14.11.2018**  
(Tage sind auch einzeln buchbar)

*...mit aktuellen Themen zu  
Lebensmittelsicherheit, Mikrobiologie, Allergene,  
Lebensmittelrecht und QM-Standards (IFS, BRC...)*

*In Kooperation mit MicroMol GmbH, Karlsruhe*

## Programm am 13.11.2018 mit den Schwerpunkten: Lebensmittelsicherheit, Mikrobiologie, Allergene)

<b>WANN</b>	<b>WER</b>	<b>WAS</b>
09:45 h – 10:00 h	Dr. Gerd Fricke, Vizepräsident BVL	Begrüßung
<b>Lecture LM-Sicherheit (Chairman: Dr. Gerd Fricke)</b>		
10:00 h – 11:00 h	Dr. Petra Luber Referatsleiterin Referat 123 (Geschäftsstelle Krisenstab, Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, Prävention) BVL, Berlin	Lebensmittelbedingte Infektionen und Ausbrüche. Lessons learned
11:00 h – 12:00 h	Paul Andrei Geschäftsführer BAV INSTITUT, Mitglied DGHM-AG Mikrobiologische Kriterien	Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM Neue Entwürfe und Empfehlungen, Aussagen und Missverständnisse bei der Anwendung
12:00 h – 13:00 h	Mittagspause im Rahmen der Ausstellung und Laborbesichtigung	
13:00 h – 14:00 h	Dr. Ulrich Busch Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittel-sicherheit (LGL)	Aufklärung von Infektketten am Beispiel <i>Listeria monocytogenes</i>
14:00 h – 15:30 h	Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravessen Geschäftsführer ISI Food Protection, Dänemark	Haltbarkeit – Je länger, je lieber – aussagekräftige Tests und Modelle
15:30 h – 16:00 h	Kaffeepause	
16:00 h – 17:00 h	Dr. Sylvia Pfaff Geschäftsführerin Food Information Service Europe, Bad Bentheim	Aktuelles zu Allergenen – Update zu Spurenkennzeichnung & Co.
17:00 h – 17:45 h	Round-Table Diskussionsrunde mit Referenten und Seminarteilnehmern	Besprechung „kritischer bzw. strittiger“ Beurteilungen von Laborergebnissen. Lebensmittelrechtliche Bewertung und Folgen
ab 18.00 Uhr	Einladung zum GET TOGETHER mit Überraschungsmenü, Erfahrungsaustausch und mediterranem Urlaubsflair	

**Round-Table:** Auch Ihre Wünsche werden hier berücksichtigt! Senden Sie vorab Ihre konkreten Fragestellungen an Paul Andrei ([paul.andrei@bav-institut.de](mailto:paul.andrei@bav-institut.de)). Diese Fälle werden anonym in der Runde diskutiert.

## Programm am 14.11.2018 mit den Schwerpunkten: Lebensmittelrecht und QM-Standards IFS, BRC und GFSI

<b>WANN</b>	<b>WER</b>	<b>WAS</b>
08:45 h – 09:00 h	Dr. Gerd Fricke, Vizepräsident BVL	Eröffnung
<b>Lecture Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement (Chairman: Dr. Gerd Fricke)</b>		
09:00 h – 11:00 h	Dr. Boris Riemer Rechtsanwaltskanzlei Seitz & Riemer, Lörrach	Lebensmittelrechts-Update 2018: aktuelle Rechtsprechung und ausgewählte Beschlüsse des ALS und ALTS für die Praxis
11:00 h – 11:10 h	Kaffeepause	
11:10 h – 12:00 h	Dr. Marcus Girnau Stv. Hauptgeschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL, Berlin	Lebensmittelrecht aktuell – die wichtigsten Neuerungen aus Berlin und Brüssel aus Sicht des BLL
12:00 h – 13:00 h	Mittagspause im Rahmen der Ausstellung und Laborbesichtigung	
13:00 h – 14:15 h	Andreas Witsch Risikomanager Develey Senf & Feinkost GmbH, Unterhaching	Risikobewertung im Sinne von IFS und BRC – Bericht aus der Praxis
14:15 h – 15:00 h	Florian Fritz-Preuss Geschäftsführer Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda	IFS, BRC, GFSI – Tipps für die Praxis
15:00 h – 15:30 h	Kaffeepause im Rahmen der Ausstellung	
15:30 h – 16:30 h	Rochus Wallau Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement, EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH, Gaimersheim	Modernes Schädlingsmanagement als wesentlicher Bestandteil des Qualitätsmanagements
16:30 h	Verabschiedung der Teilnehmer und Zertifikatsvergabe	

## ORGANISATORISCHES

### Termin

Die zweitägige Veranstaltung findet am 13.11. und 14.11.2018 statt. Die Tage sind auch einzeln buchbar. An der Abendveranstaltung am 13.11.18 kann man unabhängig von den Anmeldetagen teilnehmen.

### Ausrichter und Tagungsort

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](http://www.bav-institut.de)

Anmeldung siehe letzte Seite

### Zielgruppe

QM-/QS-Verantwortliche aus Lebensmittelbetrieben aller Branchen wie z.B. Fleisch-, Back-, Milch-, Feinkost-, Handel, Conveniencebetriebe..., Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Hersteller von Rohstoffen und Zutaten, Lebensmittelüberwachung, Dienstleister der Branche, Presse

### Hotelempfehlung

Unsere Hotelempfehlung 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.offenburg.de](http://www.offenburg.de).

### Teilnehmergebühren

Der Preis für **beide Seminartage** beträgt € 790,- zzgl. MwSt.

Der Preis für **einen Seminartag** Ihrer Wahl beträgt € 490,- zzgl. MwSt.

Kunden vom BAV INSTITUT, MicroMol sowie anderer Tentamus-Labore erhalten einen Preisnachlass von 100,- € zzgl. MwSt.

In den Preisen sind Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung, Getränke, sowie die Abendveranstaltung (Get together) enthalten.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,-€ zzgl. MwSt. erhoben.

### Partner



## Mitwirkende

### Unsere Referenten/innen

Paul Andrei Geschäftsführer BAV INSTITUT, Mitglied DGHM-AG Mikrobiologische Kriterien
Dr. Gerd Fricke, Vizepräsident BVL
Dr. Marcus Girnau Stv. Hauptgeschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL, Berlin
Dr. Petra Luber Referatsleiterin Referat 123 (Geschäftsstelle Krisenstab, Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, Prävention) BVL, Berlin
Dr. Ulrich Busch Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und. Lebensmittelsicherheit (LGL)
Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravessen Geschäftsführer ISI Food Protection, Dänemark
Dr. Sylvia Pfaff Geschäftsführerin Food Information Service Europe, Bad Bentheim
Dr. Boris Riemer Rechtsanwaltskanzlei Seitz & Riemer, Lörrach
Andreas Witsch Risikomanager Develey Senf & Feinkost GmbH, Unterhaching
Florian Fritz-Preuss Geschäftsführer Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda
Rochus Wallau Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement, EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH, Gaimersheim

### Organisation



Dr. Andrea Dreusch  
Tel. 0721 941 5213  
ab.dreusch@micromol.com



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



## Anmeldeformular BAV Lebensmittelsymposium 2018

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

BAV Institut GmbH, Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg

Anmeldung bei: E-Mail: [karin.heinrich@bav-institut.de](mailto:karin.heinrich@bav-institut.de) oder per Fax: 0781/9 69 47-20

Hiermit melde ich mich verbindlich zum BAV Lebensmittelsymposium 2018 an. Die Tage sind auch einzeln buchbar. An der Abendveranstaltung am 13.11.2018 kann man unabhängig von den Anmeldetagen teilnehmen.

Anmeldegebühren:

Der Preis für **beide Seminartage** beträgt € 790,- zzgl. MwSt.

Der Preis für **einen Seminartag** Ihrer Wahl beträgt € 490,- zzgl. MwSt.

Kunden vom BAV INSTITUT, MicroMol sowie anderer Tentamus-Labore erhalten einen Preisnachlass von 100,- € zzgl. MwSt.

In den Preisen sind Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung, Getränke, sowie die Abendveranstaltung (Get together) enthalten.

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor Seminarbeginn. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,-€ zzgl. MwSt. erhoben.

Anmeldung:  für beide Tage  für 13.11.18  für 14.11.2018

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Unternehmen

\_\_\_\_\_  
Anschrift

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
E-Mail

Kunde  BAV  MicroMol  anderes Tentamus-Labor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift