

Institut für Lebensmittelqualität

**ein privates, unabhängiges
Untersuchungslabor auf den Gebieten:**

- chemische und mikrobiologische Analytik von Lebensmitteln
- rechtliche & technologische Beratung
- gutachterliche Tätigkeit
- Produktentwicklung und -optimierung

Anmeldung:

Tel. 0 21 54 / 91 38 - 0 Fax: 0 21 54 / 31 66
www.florin.de oder seminar@florin.de

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung, eine Rechnung über die Teilnahmegebühr sowie eine Anfahrtsskizze.

Teilnahmegebühr:

€ 350,00 zzgl. MwSt.

Für Vertragskunden des Instituts für Lebensmittelqualität gewähren wir 10 % Rabatt. Bei Anmeldung von mind. zwei Mitarbeitern pro Firma (nicht bei Vertragskunden) gewähren wir ab dem zweiten Teilnehmer 10 % Rabatt.
Bei einer Stornierung der Anmeldung bis zum 09.05.2012 wird eine Stornogebühr von € 35,00 zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die vollständige Teilnahmegebühr zu entrichten.

Die Verpflegung ist im Seminarpreis inbegriffen!



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH
Projektierung · Anlagenbau · Verpackung

Seminar

Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie

am
16. Mai 2012
in Willich

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 16. Mai 2012 laden wir Sie zu unserem Frühjahrs-Seminar Lebensmittelhygiene mit folgenden Themen ein:

Lebensmittelhygiene ist ein wichtiger Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit. Häufig diskutierte Fragen der Lebensmittelsicherheit, wie z.B. Salmonellenproblematik, Listeriose oder BSE, stehen im Zusammenhang mit Hygienemaßnahmen bzw. Hygienemängeln. Es ist die gesetzliche Pflicht aller, die gewerblich Umgang mit Lebensmitteln haben, in ihrem Einflussbereich für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Lebensmittel zu sorgen.

Wir informieren Sie in unserem Workshop sowohl über die rechtlichen Grundlagen des Europäischen Hygienepaketes als auch über die Bedeutung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Bewertung.

Der praxisorientierte Teil des Workshops gibt einen Überblick über Aufbau, Durchführung und Auswertung von Hygienekontrollen im Betrieb wie z.B. ATP- Messungen, Luftkeimsammlung oder Abklatschverfahren. Den Nachmittag widmen wir den klassischen mikrobiologischen Methoden im Vergleich zu modernen PCR-Methoden, die mit ihren Vor- und Nachteilen diskutiert und in unseren Institut für Lebensmittelqualität praktisch vorgeführt werden.

Das Seminar richtet sich an Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche, die in Betrieben für Hygienekontrollen und Lebensmittelhygieneprouben zuständig sind.

Referenten mit ausgewiesenen Erfahrungen in der Lebensmittelindustrie geben Ihnen praxisorientierte Informationen zur direkten Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beigefügten Programm. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir Sie, sich schriftlich, fernmündlich oder über Internet zu diesem Seminar anzumelden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am 16. Mai.

Mit freundlichen Grüßen
FLORIN Gesellschaft für
Lebensmitteltechnologie mbH



Seminar Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie am Mittwoch, den 16. Mai 2012

09.00 - 09.15 **Begrüßung durch Ulrich Florin**

09.15 - 10.00 **Gesetzliche Grundlagen im Hygienerecht**

- Das Hygienepaket der Europäischen Kommission
- Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis zur Probenahme und deren Umsetzung

** Dr. Katja Teubner, Institut für Lebensmittelqualität*

10.00 - 10.45 **Mikrobiologische Parameter als Beurteilungsmaßstab für den Hygienestatus und der Lagerfähigkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen**

- Deutsche Gesellschaft für Hygiene- und Mikrobiologie (DGHM)
- VO (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- weitere mikrobiologische Kriterien, z.B. Leitlinien des Deutschen Fleischerverbandes

**Max Hollunder, Krefeld, Sachverständiger für Fleisch und Fleischerzeugnisse*

10.45 - 11.00 **Kaffeepause**

11.00 - 11.45 **Interpretation von Ergebnissen und Meldepflichten für Hersteller und Labore**

- Nachweisgrenzen, Fehlergrenzen, Toleranzen
- § 44 Abs. 4a und 5a (neu) LFGB
- § 44 LFGB

**Falk Glauner, Institut für Lebensmittelqualität*

11.45 - 12.30 **Hygienekontrollen im Betrieb**

- Hygienemonitorin mit dem Hy-Lite-System®
- Luftkeimsammlung mit MAS 100®
- ATP-Messung

**Petra Grein-Laumeister, VWR International GmbH, Langenfeld*

12.30 - 13.30 **Kaffeepause / Imbiss**

13.30 - 16.00 **Einsatz verschiedener Technologien zum Nachweis von Pathogenen**

- klassische Verfahren der Mikrobiologie
- PCR Technologie
- praktische Vorführungen im Labor

**Ursula Holter, Institut für Lebensmittelqualität*

16.00 - 16.15 **Abschlussdiskussion und Verabschiedung**

Veranstaltungsort:

Florin GmbH
Daimlerstr. 4
47877 Willich