

# FPQS

Food Production Quality Service

## 5. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

Jahrestreffen von Wissenschaft, Produktion,  
Handel und Überwachung

# KALS 2011

## 28.3. – 29.3.11

unterstützt von

**BV  
ZDF**



*Verband der Hersteller  
kulinarischer Lebensmittel e.V.*

*Feinkost · Suppen · Essig · Senf · Desserts*



### **Veranstalter**

Food Production Quality Service (FPQS)  
der MicroMol GmbH  
Hedwigstr. 2-8  
D-76199 Karlsruhe  
Fon: +49 721 941 521 3  
Fax: +49 721 941 521 4  
Mail: info@FPQS.de

### **Tagungsleitung :**

Dr. Andrea B. Dreusch  
Fon: +49 721 941 521 5  
Mail: ab.dreusch@FPQS.de

### **Organisationsleitung:**

Judith Schaller  
Fon: +49 721 941 521 3  
Mail: j.schaller@micromol.com

### **Tagungspräsident**

**Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany**, Chairman des CEF-Panels der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, Vizepräsident der Al-Wadi Universität Syrien

### **Chairman**

**Dr. Gerd Fricke**, Leiter der Abteilung Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL

### **Veranstaltungsort:**

Akademihotel Karlsruhe  
www.akademihotel-karlsruhe.de

**Hier ist ein Zimmerkontingent reserviert. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig Ihre Übernachtungsdaten mit, wenn wir Sie bei der Buchung unterstützen sollen. Für All-inclusive-Teilnehmer buchen wir automatisch eine Übernachtung, Mehrbedarf buchen wir gern ebenfalls für Sie ein, wenn Sie uns hierzu rechtzeitig Bescheid geben.**

### **ATF Anerkennung**

10-10-28-1-1  
(6 Stunden je Tag)

**ZFL Anerkennung**  
**Code 009600522 (Tag 1)**  
**Code 009600570 (Tag 2)**



### **Pausen und Gastronomie**

Kaffeepausen und Get-together im Bereich der Fachausstellung, Mittagsbuffet im Casino.

### **Industrieausstellung**

Eine Fachausstellung begleitet das Symposium. Die Ausstellung findet ab 28.3.2011 9:00 h im Saal des Pavillons statt.

### **Get-together**

Genießen Sie am 28.3.2011 ab 19:00 h nicht nur ein leckeres Büffet, sondern profitieren Sie von den Möglichkeiten, neue Kontakte zu knüpfen und in ungezwungener Atmosphäre Ihre Gespräche weiter zu führen. Mit Überraschungsschmankerl! (Preis p. P. 25,00 Euro!)

### **Platz-Kontingent**

Das exklusive Symposium ist auf 200 Gäste streng limitiert. Das Ziel ist eine hochkarätige und keine Massenveranstaltung. Sie können sich ab sofort anmelden. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs entgegen genommen. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte telefonisch an Frau Schaller.

### **Shuttle-Service**

Gern organisieren wir Für Sie einen Abholshuttle vom Baden-Airport. Bitte wenden Sie sich hierfür an Frau Schaller.



## Grußwort des Tagungspräsidenten

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

ich habe die Freude, Sie bereits zum fünften Mal beim Karlsruher Lebensmittelsymposium begrüßen zu dürfen. Der große Erfolg der KALS-Tagungen über die Jahre bestätigt unsere Einschätzung, dass hochklassige Fortbildung, kritisch-konstruktive Diskussionen und der Dialog zwischen Wissenschaft, Produktion, Handel und Überwachung hier ihre Plattform gefunden haben. Dieses deutschsprachige Symposium füllt eine wichtige Lücke.

Wir haben, wie gewohnt, ein Programm vorbereitet, das Ihnen die wichtige Neuerungen und diskussionswürdigsten Themen des vergangenen Jahres zusammenfasst. Ihre Anregungen und Nachfragen haben wir aufgegriffen und in das Programm aufgenommen.


Im Mittelpunkt des 5. KALS stehen die Themen Imitate, Nanotechnologie und Mikrobiologie. Die sogenannte „Sekundärgesetzgebung“ – beispielsweise vom Handel modifizierte, gesetzlich nicht festgelegte Grenzwerte für Pestizide - möchten wir ergänzend zu einem einleitenden Referat im Rahmen einer Podiumsdiskussion beleuchten. Die „Updates“ geben Ihnen wie immer einen Überblick über Recht und Wissenschaft und die Themen über die Sie hier Bescheid wissen müssen.

Lieb gewonnen haben unsere Stammgäste die begleitende Industrieausstellung, die auch 2011 technische Neuerungen und interessante Erleichterungen zu bieten hat. Den Abend können Sie wie immer im angenehmen Ambiente der Akademie fürs Netzwerken und persönliche Gespräche mit den Experten nutzen.

Unser Organisationskomitee ermöglicht es Ihnen, mittels Shuttle-Service vom Karlsruher Flughafen (Baden-Airport) rechtzeitig morgens von Berlin, Hamburg oder Wien anzureisen. Bahnreisende benötigen vom Karlsruher ICE-Bahnhof bis zum Tagungshotel nur 5 Minuten.

Ich freue mich schon jetzt auf die KALS-typischen Diskussionen und darauf, Sie dort begrüßen zu dürfen

Ihr



Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany  
Tagungspräsident

## Thementag I 28.3.2011

**Update Recht**

**Schwerpunktthema Imitate**

**Update Nanotechnologie und Lebensmittel**

**Schwerpunktthema Sekundärgesetzgebung**

Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“		
10:00 h	Anmeldung	
10:15 h	Grußwort	NN
10:30 h	Eröffnung durch den Chairman	<b>Dr. Gerd Fricke</b> Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
10:45 h	Nachgemacht – Probleme mit den Imitaten	<b>Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes</b> Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie, DLG e.V.
11:30 h	Ist drin, was drauf steht? (Nachweisverfahren)	<b>Dr. Hasan Taschan</b> Hessisches Landeslabor, Kassel
12:15 h	Update Recht: Neuerungen 2010/2011	<b>Dr. Boris Riemer</b> Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach
13:15 h	Mittagessen im Casino, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
14:45 h	Update: Nanotechnologie in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien	<b>Dr. Ralf Greiner</b> Leiter Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Max-Rubner-Institut Karlsruhe
15:45 h	Nanotechnologie: Rechtliche Probleme?	<b>Dr. Axel Preuß</b> LtdChemDir, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL)
16:45 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
17:30 h	Grenzwerte. EFSA, BfR oder Handel?	<b>Dr. Christina Rempe</b> Referentin für Lebensmittelvermarktung und Ernährungs- verhalten, Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
18:00 h	Podiumsdiskussion über Sekundärgesetzgebung	auf dem Podium <b>Dr. Christina Rempe, Dr. Marcus Girnau</b> (Geschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL), <b>Franz Martin Rausch</b> (Geschäftsführer Handelsverband Deutschland HDE), Prof. <b>Klaus-Dieter Jany</b> (Chairman CEF-Panel, EFSA), <b>Martin Müller</b> (Bundesvorsitzender Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure BVLK)
19:00 h	Verabschiedung der Teilnehmer des ersten Tages	
im Anschluss	Get-together	

# Thementag II

## 29.3.2011

**Update Mikrobiologie**

**Schwerpunktthema Validierung**

**Update Lebensmittelsicherheitsstandards**

**Praxisbericht „Nachhaltigkeit, Arbeitsschutz, Umweltschutz“: pro oder contra Lebensmittelsicherheit?**


Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“		
8:30 h	Eröffnung durch den Chairman	<b>Dr. Gerd Fricke</b> Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
8:45 h	Update Lebensmittelpathogene	<b>Dr. Ingrid Huber</b> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit LGL
9:45 h	Biofilm Management	<b>Prof. Dr. Hans-Curt Flemming</b> Biofilm Centre, Universität Duisburg-Essen
10:45 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung <b>Pressekonferenz</b> Lebensmittelsicherheit mit <b>Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b> , Chairman des CEF-Panels der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA	
11:30 h	Reinigungsvalidierung	<b>Dr. Andreas Dreusch</b> Geschäftsführer MicroMol GmbH
12:30 h	Mittagessen im Casino, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
13:30 h	Biotechnologische Methoden für haltbare und sichere Lebensmittel - Chancen und Grenzen	<b>Dr. Dieter Elsser-Gravesen</b> ISI Food Protection ApS, Dänemark
14:30 h	Praxisbericht Lebensmittelsicherheit, Arbeitsschutz, Umweltschutz, Nachhaltigkeit: Überlappungen und Widersprüche	<b>Margitta Moldenhauer</b> , Lebensmittelhygiene Personenverkehr, Deutsche Bahn Regio AG und <b>Dr. Klaus Vestner</b> , Leiter Umweltschutz Personenverkehr und Verbesserungsmanagement, Deutsche Bahn Regio AG
15:30 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
16:00 h	Update Lebensmittelsicherheits-Standards: Neue Anforderungen an die Produktion	<b>Heinrich Poppenberger</b> Auditor Lebensmittelsicherheitsstandards, TÜV SÜD Management Service
17:00 h	Veranstaltungsende	

# Anmeldung

Per Post oder per Fax an Nr. +49 721 94 15 214

An den  
**FPQS der MicroMol GmbH**  
 Frau Judith Schaller  
 Hedwigstr. 2-8  
 D-76199 Karlsruhe

Hiermit melde ich mich verbindlich an für:

<b>Zur Veranstaltung</b>	<b>5. Karlsruher Lebensmittelsymposium 2011</b>		
<b>Ort</b>	<b>Akademiehotel Karlsruhe</b>		
Zutreffendes bitte ankreuzen 			
<b>1. Tag</b>	<b>28.3.2011</b>	<b>580,00</b>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Tag</b>	<b>29.3.2011</b>	<b>580,00</b>	<input type="checkbox"/>
<b>All inclusive</b>	<b>28. + 29.3.11</b>	<b>1.100,00</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Get together</b>	<b>28.3.2011</b>	<b>25,00*</b>	<input type="checkbox"/>

Teilnahmegebühren jeweils inklusive Unterlagen, Getränke, Verpflegung während der Veranstaltung und Zertifikat (ggf.) zuzüglich MwSt.  
 Get-together inklusive Abendessen.  
 Für die **All inclusive**-Teilnehmer ist die **Übernachtung vom 28. – 29.3.2011 inklusive**. Diese Teilnehmer nehmen am Get-together selbstverständlich **kostenlos** teil.

\* kostenpflichtig nur für Einzeltagesteilnehmer.

Die Anmeldung ist verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Anmeldungen zum Get-together sind nur im Zusammenhang mit der Anmeldung zu einem Symposiumstag möglich. Bei Stornierung bis 31.1.2011 werden 80,00 Euro Bearbeitungsgebühr berechnet; danach der volle Betrag. Ein Ersatzteilnehmer kann gestellt werden. Bei Ausfall der Veranstaltung aus besonderem Grund werden die Teilnahmegebühren zurückerstattet. Weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden. Einzeltagesteilnehmer buchen Zimmer bitte direkt bei der Akademie ([www.akademiehotel-karlsruhe.de](http://www.akademiehotel-karlsruhe.de)). Ein Übernachtungskontingent steht im Tagungshotel zur Verfügung. All-inclusive-Teilnehmer werden vom Veranstalter eingebucht und müssen nichts weiter unternehmen!

<b>Titel, Name, Vorname</b>	
<b>Funktion</b>	
<b>Firma</b>	
<b>Strasse, Nr.</b>	
<b>PLZ, Ort</b>	
<b>Land</b>	
<b>Fon</b>	
<b>Mail</b>	
<b>Unterschrift</b>	
<b>VAT-Nummer</b> Bitte immer angeben	