



Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.
in Kooperation mit der
KONZEPTfabrik

19. bis 21. Oktober 2020

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

In Kooperation mit der **KONZEPTfabrik** nehmen wir vom 19.- 21. Oktober 2020 aktuelle Themen aus den Bereichen Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht unter dem Motto *„Sicherheit für heute und Lösungen für morgen“* in den Fokus.

Bei der Exkursion zur Gemeinschaftsverpflegung der Berufsgenossenschaftlichen Unfallklinik Ludwigshafen wird der Schwerpunkt auf Listerien gesetzt. Dort wird es insbesondere um präventive Maßnahmen, aber auch praxisorientierte Lösungen beim Vorliegen von Listerienbefunden gehen.

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

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

Programm Montag, 19.10.2020

09:00 Uhr Begrüßung

Betriebsbesichtigung – Gemeinschaftsverpflegung Berufsgenossenschaftliche Unfallklinik Ludwigshafen

Worst Case - Listerien in der Klinik
Sabine Turowski, Abteilungsleitung Küche-Einkauf Berufsgenossenschaftliche Unfallklinik Ludwigshafen

Was ist bei einem Listerienmonitoring zu beachten?
Frau Diemer, Hygienefachkraft Berufsgenossenschaftliche Unfallklinik Ludwigshafen

Betriebliche Eigenkontrollen in der Berufsgenossenschaftlichen Unfallklinik Ludwigshafen
Habib Soud, stellvertretender Küchenleiter

Mittagspause

Come-together - Austausch auf dem Messepark

Wasser – durch die mikrobiologische Brille betrachtet - schmeckt, reinigt, schützt und senkt Betriebskosten
Thomas Kutsche, EnviroFALK GmbH

Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik
Wolfgang Hesse, HOBART GmbH

Nicht nur Porzellan – Anforderungen an Geschirr in der Groß- und Gastronomieverpflegung - Keimreduzierung auf den Oberflächen
Stephan Wagner, Christian Seltmann GmbH

Anschnallen – und los geht die kulinarische Konzeptreise - wie teils vorgefertigte Produkte der Lebensmittelsicherheit dienen können
Antonio Longo, HÜGLI Nahrungsmittel GmbH

Diskussion und Seminarende

Programm Dienstag, 20.10.2020

Konzeptionelle Lösungen - kühlpflichtige und tiefgekühlte Produkte als ein Teil
Der Lebensmittelsicherheit in der Großverpflegung
Jörg Nielinger, HILCONA Feinkost GmbH

Systemkaffee - vom Milchaufschäumer bis zum Reinigungsprozess, wo lauern
die Gefahren?
Michael Pempe, Jacobs Douwe Egberts DE GmbH

Kaffeepause im Messepark

Goodfoodmood – Hygienesicherheit und Ambiente
Martin Krüger, DUNI GmbH

Mittagspause

Quorum sensing – die geheimen Absprachen der Mikroben
Robert Diede, ECOLAB GmbH

Eigenkontrollen = Sicherheit - CCPs, PRPs und oPRPs
Marco Hofmann, Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

Kaffeepause im Messepark

Digitales Hygienemanagement – die Vorteile der Vernetzung für die Lebens-
mittelsicherheit
Markus Baier, RATIONAL AG

Produktivität ist planbar – Schnellkühler als elementarer Baustein für die
Lebensmittelsicherheit
Max Klotzsche, IRINOX SPA

Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung
Leszek Herrmann, RIEBER GmbH & Co KG

Tageszusammenfassung
Roman Schaan, schaan consult

Diskussion und Seminarende

Programm Mittwoch, 21.10.2020

Aktuelles aus der Normung – DIN Aktualisierungen 2019
Schwerpunkt Arbeitsbekleidung und Online Handel mit Lebensmitteln
Dr. Thomas Reiche, Leiter Arbeitskreis Außer-Haus-Verpflegung beim
Deutschen Institut für Normung

Kaffeepause im Messepark

Aktuelle Gefahren durch Lebensmittel und Bedarfsgegenstände - worauf es
bei Kontrolle und Probenahme zu achten gilt
Dr. Matthias Fischer, Bundesinstitut für Risikobewertung
Leitung Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie, Erreger-Wirt-Interaktion
Abteilung Biologische Sicherheit

Mittagspause

Verpflichtende Information über die Herkunft primärer Zutaten
Prof. Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte Gummersbach

Seminarauswertung

Ende der Veranstaltung

Partnerfirmen des BVLK sowie Firmen der KONZEPTfabrik stehen Ihnen vor Ort zur Diskussion und Information über neueste Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -hygiene ihrer Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung.

Änderungen im Programmablauf behält sich der BVLK e.V. als Veranstalter vor.

Weiterhin behalten wir uns vor, bei zu geringer Teilnehmerzahl das Seminar nicht durchzuführen (in diesem Fall entstehen Ihnen keine Kosten).

Organisatorisches

- Veranstalter:** Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.
(BVLK), Vorsitzende: Anja Tittes
- Anmeldung:** bis 25.09.2020 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
Web: www.lebensmittelkontrolle.de
- Stornierungen:** Eine kostenfreie Stornierung der Teilnahme ist bis zum 06.09.2020
möglich. Nach Ablauf der Frist stellt der Veranstalter 50% der
Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt.
- Veranstaltungsort:** Heinrich Pesch Haus Bildungszentrum Ludwigshafen e.V.
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen
<https://heinrich-pesch-haus.de>
- Übernachtung:** Heinrich Pesch Hotel im Heinrich Pesch Haus Bildungszentrum
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen
- Teilnahmegebühr:** 180,00 € (für Verbandsmitglieder ohne Übernachtung)
293,00 € (für Verbandsmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 19.10. bis 21.10.2020)
345,00 € (für Verbandsmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 18.10. bis 21.10.2020)
400,00 € (für Nichtmitglieder ohne Übernachtung)
470,00 € (für Nichtmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 19.10. bis 21.10.2020)
559,50 € (für Nichtmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 18.10. bis 21.10.2020)

Die Teilnahmegebühr beinhaltet: Übernachtung mit Vollpension, Pausenverpflegung,
Seminar, Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat.

Hinweis: die Teilnehmerzahl ist auf 70 Personen begrenzt

Rahmenprogramm

Montag, 19.10.2020

Pfälzer Abend mit Kellerführung bei der Winzergenossenschaft
Vier Jahreszeiten Winzer eG Bad Dürkheim

Kostenpauschale 35,00 € (beinhaltet Speisen und Getränke,
Kellerführung, Bustransfer)

Hinweis: der Betrag ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten,
keine Nachbuchung vor Ort möglich)