

---

Riesa, 18.03.2012

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das EU-Fortbildungsprogramm „Bessere Schulung für sichere Lebensmittel“ (Better Training For Safer Food – BTSF) wird im Jahr 2012 von der EU-Kommission, Abteilung DG Sanco fortgeführt.



Einen Schwerpunkt bildet dabei u.a. das Fortbildungsprogramm

### **„Lebensmittelhygiene und Kontrollen“.**

Dabei werden Aspekte der Lebensmittelsicherheit auf den Gebieten Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch- und Milcherzeugnisse, Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln sowie neu im Jahr 2012 Babynahrung vermittelt.

Die Fortbildungskurse richten sich vorrangig an die mit der Kontrolle beauftragten Mitarbeiter in den zuständigen Behörden der EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern, die für die Überprüfung der Einhaltung der EU-Vorschriften durch die Lebens- und Futtermittelunternehmen verantwortlich sind.

Die Kurse finden ausschließlich in englischer Sprache statt. Gute bis sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch (hören, sprechen, lesen) werden vorausgesetzt.

Weitere Informationen finden Sie hier: [www.foodinfo-europe.com](http://www.foodinfo-europe.com).

Die Kurse beinhalten folgende Einzelmodule:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Milch und Molkereiprodukte
- Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln
- Säuglings- und Kleinkindernahrung

Je Einzelmodul umfasst ein Kurs insgesamt fünf Tage.

Die Fortbildung in den einzelnen Kursen ist dabei darauf ausgerichtet, das Wissensniveau in Fragen der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Gewinnung, Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Fleisch, Milch, Fisch und Babynahrung zu erhöhen.

In den Kursen behandelte Themen sind z.B.:

- Überblick über die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften;
- Organisation der amtlichen Kontrollen in Bezug auf die Primärproduktion und Kontrollen der Unternehmen
- Kontrollen in Bezug auf mikrobiologische Kriterien und Methoden zur Probenahme;
- Allgemeine Hygienevorschriften

Die Fortbildungskurse zielen darauf ab, einen einheitlichen Ansatz für die amtlichen Kontrollen und einheitliche Verfahren für Fleisch, Fisch und Milchprodukte zu gewährleisten.

## **Geplanter Ablauf:**

### Kurs Fleisch und Fleischerzeugnisse:

- Drei Tage des Kurses beinhalten im Wesentlichen Präsentationen, Gruppenarbeit und Diskussionen der Teilnehmer untereinander sowie Demonstrationen;
- Besichtigungen von Schlachthöfen, Zerlege -und Fleisch verarbeitenden Betrieben, gefolgt von Informationssitzungen erfolgen am 2. und 4. Tag
- Der letzte Tag ist für weitere Präsentationen, Diskussion und Auswertung der Veranstaltung vorgesehen

### Kurs Milch und Milchprodukte:

- Der erste Tag und die Vormittagsveranstaltungen des 2. Tages beinhalten verschiedene Präsentationen, Gruppenarbeit, Diskussionen usw.;
- Besichtigungen von Bauernhöfen und Molkereien finden am 2., 3. und 4. Schulungstag statt, die im Anschluss durch die Teilnehmer analysiert und ausgewertet werden;
- Weitere Präsentationen, sowie die Erörterung und Bewertung erfolgen am letzten Tag statt

### Kurs Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln:

- Der erste Tag beinhaltet hauptsächlich Gruppenarbeit und Präsentationen zum Kursthema;
- Am Tag 2 erfolgt die Besichtigungen von Fischfangbooten, Anlandungs- und Auktionshallen, danach Gruppenarbeit.
- Tag 3: Besichtigung einer Fischfarm (Aquakultur)
- Tag 4: Besichtigung eines Fisch verarbeitenden Betriebes;
- Am letzten Tag folgen Gruppenarbeit, Auswertung und Diskussionen

### Kurs Babynahrung

- Einzelheiten und Inhalte des Kurses werden zu einem späteren Zeitpunkt den jeweiligen Nationalen Kontaktstellen (s. u.) mitgeteilt. Informationen werden veröffentlicht, sobald diese zur Kenntnis gelangen

## **Veranstaltungstermine und -orte:**

### Fleisch und Fleischerzeugnisse:

15.-20.04.	Eisenstadt (Österreich)
20.-25.05.	Brno (Tschechien)
17.-22.06.	Eisenstadt (Österreich)
16.-21.09.	Eisenstadt (Österreich)
14.-19.10.	Brno (Tschechien)

### Milch und Milchprodukte:

06.-11.05.	Brescia (Italien)
10.-15.06.	Brescia (Italien)
08.-13.07.	Dublin (Irland)
09.-14.09.	Budapest (Ungarn)
07.-12.10.	Brescia (Italien)

Fischereierzeugnisse:

20.-25.05.	Hirtshals (Dänemark)
10.-15.06.	Hirtshals (Dänemark)
15.-20.07.	Howth (Irland)
09.-14.09.	Chioggia (Italien)
30.09.-05.10	Chioggia (Italien)

Babynahrung:

20.-25.05.	Trim (Irland)
02.-06.07.	Trim (Irland)
11.-16.11.	Barcelona (Spanien)

**(Änderungen ausdrücklich vorbehalten)**

Bei Interesse an der Teilnahme zu einer der o. g. Fortbildungen, bitte an den nationalen Kontaktpunkt der DG Sanco wenden. In Deutschland ist dies:

**Frau Martine Püster  
Bundesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit  
Postfach 1564  
38005 Braunschweig**

**Tel.: 0531/21497 160  
Fax: 0531/21497 169  
e-mail: 901@bvl.bund.de**

Die (An)Meldungen erfolgen für Mitarbeiter in den Behörden in der Regel über die übergeordneten Landesministerien an das BVL.

## **HACCP-Schulungskurse**

Für HACCP-Schulungskurse (Kurs I und II) sind momentan noch keine festen Termine geplant. Sobald dazu Informationen vorliegen, werden diese veröffentlicht.

**Kostenübernahme:**

**Alle Kosten, die unmittelbar mit der Teilnahme an den o.g. Fortbildungskursen verbunden sind, werden von der EU übernommen.** Dies schließt folgende Leistungen mit ein:

- Teilnahme-/Kursgebühren
- Bahn-/Flugtickets
- Hotelübernachtungskosten (Mo-Fr),
- Verpflegung während der Kurse (Speisen u. Getränke, außer alkoholische Getränke)

Nur die anfallenden Reisekosten zum Bahnhof/Flughafen sind von den jeweiligen Teilnehmern selbst zu tragen. Zusätzlich gebuchte Hotelübernachtungen (z.B. Verlängerung über das Wochenende) sind ebenfalls durch die Teilnehmer selbst zu übernehmen.

**Vor Anmeldung ist unbedingt die Genehmigung des jeweiligen Dienstherrn zur Freistellung für die Zeit des Fortbildungskurses einzuholen!**

Nach erfolgreicher Anmeldung werden alle Formalitäten durch den Veranstalter der Fortbildung organisiert (Tickets, Hotelreservierung). Alle Reiseunterlagen werden rechtzeitig vor Beginn des Kurses an die Teilnehmer versendet.

Es wird darauf hingewiesen, dass nur vollständig ausgefüllte Anmeldeformulare berücksichtigt werden, da es hier in der Vergangenheit zu Missverständnissen und Fehlinformationen gekommen ist.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich auch gern an mich.

Mit freundlichen Grüßen

Claudia Pretzsch  
Vize-Präsidentin der EWFC  
Deutschland