

Lebensmittelsicherheit und
Allergenkennzeichnung - im Einklang?!

Zielgruppe

Fachleute und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien, Fleischereien, Handel, Industrie und Behörden.

Termin

25. September 2014
Dauer: 9:30 - 17:30 Uhr

Kongressort

Plenum 1 / TechnologiePark Köln
Eupener Straße 161 in 50933 Köln
www.technologiapark-koeln.de

Teilnahmekosten

EUR 129,- zzgl. Ust.
bzw. ermäßigt: EUR 89,- zzgl. Ust.
Ermäßigung - gegen Nachweis für
Behördenvertreter und Studenten
Enthalten sind: Getränke, Mittagessen

Zimmerreservierung

Wir haben Hotel-Abrufkontingente für Sie reserviert.
Sie finden diese bei den Kongressinformationen im Internet.

Bitte nehmen Sie eventuelle Zimmerreservierungen selbst vor.

Weitere aktuelle Informationen zum Kongress,
Übernachtungsempfehlungen und zur Anmeldung
finden Sie unter

www.bvlk-hygieneforum.de

Anmeldung

Die Teilnahmekosten werden bei Anmeldung fällig.
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Stornierungsbedingungen

Sofern kein/e Ersatzteilnehmer/in benannt wird,
berechnen wir:
Stornierung bis zum 31.7.2014: kostenfrei
Stornierung bis zum 10.9.2014: EUR 50,-

Im Falle einer Stornierung durch den Veranstalter
werden bereits gezahlte Tagungskosten
in voller Höhe zurückerstattet.

ANMELDUNG bitte ausfüllen und faxen an

0221 9130078 (Veranstalter delphi Lebensmittelsicherheit)

Name, Vorname

Firma

Straße

Postleitzahl und Ort

Telefon

E-Mail

Vorabendprogramm Ich nehme teil: JA / Nein

Datum Unterschrift

Veranstalter:



Lebensmittelsicherheit

Eupener Str. 150 | 50933 Köln
Telefon: 0221 9130074 | Fax: 0221 9130078

E-Mail: info@delphi-online.de
Internet: www.delphi-online.de

Bildnachweis: Titelbild © Alterfalter - Fotolia.com, S.2 © fovito - Fotolia.com



Food Protect

Kongress 2014

Lebensmittelsicherheit und
Allergenkennzeichnung
- im Einklang?!



25. September 2014 - TechnologiePark Köln
www.bvlk-hygieneforum.de

09:30 Registrierung und Empfangskaffee

10:00 Grußworte

Anja Tittes

Vorsitzende des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure



10:15 Begrüßung und Einführung in die Kongressthematik

Armin Wenge

Präsident des BVLK-Hygieneforums



10:30 Aktuelles zur NRW-Hygiene-Ampel

Peter Knitsch

Staatssekretär NRW-Verbraucherschutzministerium



11:15 Neues vom BLL

Standpunkt der Wirtschaft zu aktuellen Fragen aus der Lebensmittelüberwachung

Dr. Marcus Girnau

Stellv. Hauptgeschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.



12:00 Mittagessen und **Besuch der Ausstellung**

13:30 Bußgelder und Strafen im Lebensmittelrecht - ein Wachstumsmarkt?!

Prof. Gerd Weyland

Rechtsanwälte Krell Weyland Grube



14:15 LMIV - Schlusspurt in der Kennzeichnung von verpackter und loser Ware

Sonja Beste

BESTE Partnerschaft



15:00 Kaffeepause und **Besuch der Ausstellung**

15:45 Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung - Ein Praxisbericht

Dr. Elke Jaspers

Mikrologos GmbH



Wilfried Schütendorf

Betriebsleiter Verpflegung
Forschungszentrum Jülich



16:30 Etiketten: was MUSS drauf – was darf DRIN sein und wie MANAGED man das?!

Marc Büttgenbach

Fa. Bizerba und Vizepräsident des BVLK-Hygieneforums



17:15 Zusammenfassung und Schlusswort

17:30 Kongressende

Vorabendprogramm

Am Mittwoch 24.09.2014 findet von 18:30 - 22:30 Uhr ein geselliger Abend statt.

Nach einer Altstadtführung lernen Sie die kölsche Geselligkeit kennen. Mit einem lecker Kölsch, "Himmel un Äd" oder anderen Gaumenfreuden werden auch Sie denken "Et kütt wie et kütt".

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte. Um Vorabreservierung wird gebeten. Machen Sie mit, wir freuen und auf Sie! (Selbstzahler)

Hinweis: Während der Planung können sich Änderungen ergeben.

Die aktualisierten Informationen finden Sie unter

www.bvlk-hygieneforum.de

Gastgeber und Ausstellung

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK) ist die Dachorganisation der Landesverbände der Lebensmittelkontrolleure in Deutschland und hat einen Organisationsgrad von fast 90%.



Das Hygieneforum des BVLK tritt an, die Lebensmittelkontrolle vor Ort zu stärken und zu unterstützen. Wie wird dies erreicht? Im Hygieneforum haben sich Firmen zusammengeschlossen, die aus allen Teilen der Lebensmittelverarbeitung, der Hygieneindustrie, der Messtechnik und Kältetechnik kommen, die zunächst einzelne Lösungen präsentieren.

Diese einzelnen Lösungen formen im Verbund durchgängige und ineinander greifende Vor-Ort Lösungen, die den Umgang mit Lebensmitteln systematisch hygienisch und HACCP-konform machen. Ursprünglich gegründet wurde dieses Forum 1995 als „Weinheimer Hygieneforum“.



Messtechnik · Thermobehälter · Hygieneschleusen · Schädlingsbekämpfung · Berufs- u. Schutzkleidung · Wasch- und Reinigungssysteme · Handhygiene und Desinfektion · Schankanlagenreinigung · Arbeitsplatzsicherheit · Reinigungsutensilien · HACCP-Schulungen · Planen und Bauen · Hygienebürsten · Kältetechnik

