



Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

in Kooperation mit

BAV INSTITUT für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH in Offenburg

20. bis 22. Mai 2019

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

In Kooperation mit dem BAV Institut nehmen wir vom 20.-22.05.2019 aktuelle Themen aus den Bereichen Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht in den Fokus.

Um die neusten Techniken bei der Entwicklung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen und die Keimreduzierung bei Spülmaschinen dreht sich alles beim praktischen Fortbildungsteil bei der Firma HOBART GmbH in Offenburg.

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

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

Programm

Montag, 20.05.2019

- 9:30 Uhr Begrüßung
Referent: Karl-Josef Leibig
- 10:00 Uhr Kurzpräsentation
BAV INSTITUT
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV
- 10:15 Uhr Aktueller Stand zu lebensmittelbedingten Erkrankungen
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV
- 11:15 Uhr Was ist bei einem Listerienmonitoring zu beachten?
Referent: Dirk Lorenz, Kundenberater BAV
Staatl. gepr. LM-Chemiker
- 11:45 Uhr STEC/VTEC in pflanzlichen Lebensmitteln
Auftreten, gesetzliche Kriterien und Empfehlungen zur Beurteilung von
Ergebnissen
Referentin: Sabrina Vallicotti, Kundenberaterin
BAV, Staatl. gepr. LM-Chemikerin
- 12:30 Uhr Mittagspause
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert
- 13:30 Uhr Exkursion zur Fa. Hobart
- 14:30 Uhr Die neuesten Techniken bei der Entwicklung von gewerblichen
Spülmaschinen
Referent: Phillip Tschopp
- 18:00 Uhr Abendessen

Dienstag, 21.05.2019

9:00 Uhr Flexibilisierung von HACCP-Konzepten nach der EU Bekanntmachung
2016/C278/01

Referent: Dr. Andrea Dreusch, Geschäftsführerin Micromol, Karlsruhe

10:00 Uhr Lebensmittelrecht-Update I
Aktuelles: ALTS und ALS Beschlüsse

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

10:45 Uhr Kaffeepause

11:15 Uhr Lebensmittelrecht-Update II
Lebensmittelrechtliche Gerichtsentscheidungen

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

12:30 Uhr Mittagspause
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert

13.30 Uhr Der GFSI-Standard („IFS-Light)
QM-Standard für kleine und mittelständische Betriebe

Referent: Dr. Andrea Dreusch, Geschäftsführerin Micromol, Karlsruhe

15:00 Uhr Kaffeepause

15:30 Uhr Ausgewählte Aspekte der EU-Kontroll-Verordnung
Rechte und Pflichten der Unternehmen

Referent: Dr. Boris Riemer, RA Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach

18:00 Uhr Abendessen

Mittwoch, 22.05.2019

9:00 Uhr DGHM Empfehlungen und EU-Verordnung 2073/2005
Beurteilung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse
Konsequenzen überhöhter Ergebnisse, Trends
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV

10:00 Uhr Kaffeepause

10:30 Uhr Hygiene- & HACCP-Leitlinie für handwerkliche Speiseeishersteller
Inhalte und Aufbau der Leitlinie
Mikrobiologische Eigenkontrollen
Referent: Vertreter von Uniteis e.V.

12:00 Uhr Mittagespause
in der Mittagspause werden parallel Laborführungen organisiert

13.30 Uhr Trinkwasser, Wasserspender, Eiswürfel & Co.
Wie groß sind die Gefahren wirklich?
Referent: Paul Andrei, Geschäftsführer BAV

14:30 Uhr Seminauswertung

ca. 15:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Änderungen im Programmablauf behalten wir uns vor.

Mitgliedsfirmen des BVLK Hygieneforums stehen Ihnen vor Ort zur Diskussion und Information über neuste Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -hygiene ihrer Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung.

Organisatorisches

Veranstalter: Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.
(BVLK), Vorsitzende: Anja Tittes

Anmeldung: bis **01.03.2019** per Fax oder E-Mail an die Geschäftsstelle des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V., Naundorfer Str. 1,
01558 Großenhain
Tel. 03522 5287744, Fax 03522 5287746
E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de
Web: www.lebensmittelkontrolle.de

Stornierungen: Eine kostenfreie Stornierung der Teilnahme ist bis zum **22.03.2019** möglich.
Nach Ablauf der Frist werden 50% der Teilnahmegebühr vom Veranstalter
in Rechnung gestellt.

Veranstaltungsort: BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH
Hans-Martin-Schleyer-Str., 77656 Offenburg

Übernachtungen: B&B Hotel Offenburg, Freiburger Str. 43, 77652 Offenburg

Teilnahmegebühr: 150,00 € (für Verbandsmitglieder ohne Übernachtung)
283,00 € (für Verbandsmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 20.05. bis 22.05.2019)
349,50 € (für Verbandsmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 19.05. bis 22.05.2019)
300,00 € (für Nichtmitglieder ohne Übernachtung)
433,00 € (für Nichtmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 20.05. bis 22.05.2019)
499,50 € (für Nichtmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 19.05. bis 22.05.2019)

(die Teilnahmegebühr beinhaltet: Übernachtung im EZ incl. Frühstück im B&B Hotel Offenburg, Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat, Seminarverpflegung bei BAV, Bustransfer zur Fa. Hobart, Abendverpflegung am 20.05.2019)

Die Kosten für das Rahmenprogramm am 21.05.2019 betragen 75,00 €: Stadtrundfahrt mit Bus und Abendessen in Strasbourg (extra Buchung, Selbstzahler, gesonderte Rechnungslegung).

Hinweis: Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen begrenzt.