

21. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 13.04.2026

■ Tagungsort

PHOENIX-CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo
(direkt gegenüber der Technischen Hochschule,
Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage)

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 150,- € zzgl. 7 % MwSt.
Nichtmitglieder: 210,- € zzgl. 7 % MwSt.
Angehörige und
Studierende der TH OWL: - frei -

■ Tagungsanmeldung

Für die Anmeldung verwenden Sie bitte folgenden Link:
www.laff-ev.de/tagung/anmeldung

Die Anerkennung der Tagung als Pflichtfortbildung gemäß den ATF-Statuten ist beantragt. In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung, es erfolgt keine separate Anmeldebestätigung. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 27.3.2026 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 27.3.2026 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr.



Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V.

Der LAFF wurde 1977 von Vertretern des Fleischerhandwerks, der Fleischwarenindustrie, der Veterinärverwaltung und von Professoren der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gegründet. Der Arbeitskreis ist als gemeinnützige Körperschaft anerkannt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, das Studium der Lebensmitteltechnologie an der TH OWL zu fördern, unter besonderer Berücksichtigung der Fleischwaren-, Feinkost- und Konservenherstellung.

Außer der Bereitstellung von Mitteln für anwendungsbezogene Forschung und wissenschaftliche Untersuchungen zur Förderung eines praxisorientierten Studienangebotes soll vor allem die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen, von Tagungen und Vorträgen unterstützt werden.

■ Jahresmitgliedsbeiträge:

Handwerks-, Industrie- und Zulieferbetriebe, Institute, Laboratorien, Anwaltssozialitäten und ähnliche Gesellschaften, Verbände, Körperschaften, Institutionen privaten oder öffentlichen Rechts: 200,- €

natürliche Personen: 30,- €

Höhere Beiträge nach Selbsteinschätzung sind jederzeit willkommen.

■ Kontakt:

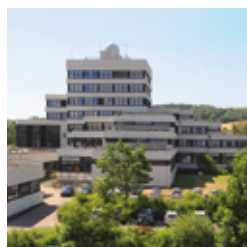
LAFF e.V.
Campusallee 12
32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 3411
E-Mail: laff@th-owl.de
Internet: www.laff-ev.de

■ Bankverbindung:

IBAN: DE 57 4825 0110 0000 118844
BIC: WELADED1LEM
Bank: Sparkasse Lemgo

Fördern Sie durch Ihre Mitgliedschaft und Ihre Spenden
das Studienangebot!



■ Fachbereich Life Science Technologies:

Weitere Informationen über den
Fachbereich und das Studienange-
bot erhalten Sie direkt bei der
TH OWL oder im Internet unter
www.th-owl.de/llg

LAFF

Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

EINFRIEREN -12 °C LEBENSMITTELUNTERNEHMER RÄUCHERN
LMIV AUFTAUEN LISTERIA MONOCYTOGENES
QUALITÄTSMANAGEMENT ROHWURST WASSER HYGIENE REGIONALFENSTER
LEBENSMITTELKONTROLLE VERBRAUCHER LEBENSMITTELINFORMATION
SCHUTZKONZEPT AROMA HERKUNFTSKENNZEICHNUNG
FLEISCH FREIWILLIG BRÜHWURST LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG RICHTLINIEN
§ TEXTUR NITRIT SLICEN VERORDNUNGEN STÄRKE ABRIEB VO (EG) 2073/2005
VERBRAUCHERSCHUTZ RIND SCHWEIN ZERLEGUNG ? INFESTION
HYGIENERECHT MHD DETEKTION ESCHERICHIA COLI
GESUNDHEITSSCHUTZ STEC DURCHFALL LEBENSMITTELRECHT
LEITSÄTZE ÜBERWACHUNG VERKEHRSAUFFASSUNG TRANSPARENZ SALMONELLA EU
HYGIENISCH-TOXIKOLOGISCHE QUALITÄT SICHERHEIT CLOSTRIDIUM
ERBRECHEN SHIGATOXIN HANDEL WAHRHEIT HYGIENE
STÜCKGRÖÖ KLÄRHEIT LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE KONTAMINATION
PATHOGENE LISTERIEN ZUSATZSTOFFE CAMPYLOBACTER

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

21. LEMGOER LEBENSMITTELRECHTSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montag, 13. April 2026

21. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 13.04.2026

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe e. V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule OWL laden zur 21. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost ein.

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Bereits mehrfach waren die Regelungen der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel Gegenstand von LAFF-Lebensmittelrechtstagungen. Insbesondere die Regelungen bezüglich der Untersuchungspflicht und Kategorisierung von Lebensmitteln bezüglich des Wachstumspotentials von *Listeria monocytogenes* (L.m.) wurden schon mehrfach thematisiert. Inzwischen hat der AFFL konkretere Anforderungen dazu erarbeitet, unter welchen Bedingungen Lebensmittel mit vergleichbaren Merkmalen (Produktkategorien) als Lebensmittel eingestuft werden können, die das Wachstum von L.m. nicht begünstigen (Lebensmittelkategorie 1.3). Das Vorgehen zur Listung solcher Produktkategorien wird vorgestellt.

Zwischen August und Oktober 2025 wurde in Deutschland ein wahrscheinlich lebensmittelbedingter Ausbruch durch enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) mit Shigatoxin-Bildungsvermögen mit über 400 Erkrankten festgestellt. Da diese Erreger auch in Fleisch und Fleischprodukten auftreten können, wurde ein Themenschwerpunkt über Eigenschaften, Ökologie, Bedeutung und Präventionsmaßnahmen gegen diese Erreger aufgenommen.

Zudem greift die Podiumsdiskussion mit anerkannten Sachkennern des Fleisch- und Feinkostbereiches wiederum aktuelle Fragen aus dem Lebensmittelrecht auf. Tagungsteilnehmer haben die Gelegenheit, Fragen einzureichen und durch das Sachverständigen-Gremium beantworten zu lassen.

HABEN SIE FRAGEN ZUM LEBENSMITTELRECHT?

Reichen Sie die Fragen bis zum 27.03.26 bei Prof. Dr. Upmann (matthias.upmann@th-owl.de) ein.

■ Tagungsleitung: Prof. Dr. Matthias Upmann

Technologie Protein-basierter Lebensmittel,
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Programm [10:00 - 12:00 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jürgen Krahel

Präsident,
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Dipl.-Ing. Karl-Heinz Krämer

Vorstand LAFF e.V., Lemgo

■ Verleihung LAFF-Preis 2026

■ Vorträge

■ Wachstumsfördernd für *L. monocytogenes* oder nicht - welche Anforderungen sind an Produktgruppen gem. AFFL-Leitfaden zu stellen?

Prof. Dr. Claudia Guldemann
Ludwig-Maximilians Universität München, Oberschleißheim

■ Was ist eigentlich "STEC"? Eigenschaften, Ökologie und Bedeutung.

Prof. Dr. Sebastian Ulrich
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

■ Lessons learned aus dem STEC-Ausbruch 2025?

Dr. André Göhler
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

■ Risikomindernde Maßnahmen gegen „STEC“ auf Betriebsebene

Horst Koller
Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V., Bonn

■ Moderation: Prof. Dr. Matthias Upmann

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

■ Mittagspause

Programm [14:00 - 17:00 Uhr]

■ Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion

Prof. Gerd Weyland (Leitung)

Weyland & Koerfer Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB,
Gummersbach

Dr. Jan Bernd Barhorst

Lohmann & Co. AG, Lohne

Dipl.-Ing. Marcus Fraude

Kaufland Fleischwaren GmbH & Co. KG, Neckarsulm

Dr. Astrid Landeck

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf

Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler

Labor Kneißler GmbH & Co. KG, Burglengenfeld

Dr. Gesine Schulze

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

Dr. Hermann Kirchhoff

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg

Prof. Dr. Matthias Upmann

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Sie fragen - Experten antworten!

Reichen Sie Ihre lebensmittelrechtlichen Fragen bis zum
27.03.26 bei Prof. Dr. Upmann (matthias.upmann@th-owl.de)
ein. Die Fragesteller werden anonymisiert.