

ARIANA FOOD DAYS 2023

15. UND 16.05.2023 IN DÜSSELDORF

Programm 15.05.2023, Nachmittag:

ab 14:30 Check in und Willkommen-Snack

15:30 Eröffnung

15:35 Grußworte Prof. Dr. Katharina Riehn, Vizepräsidentin der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG e. V.), Frankfurt

16:00 – 19:30 Uhr „Herausforderungen für die Lebensmittel-Branche“

16:00: Die neue Macht der Verbraucher:innen – Wie neue Technologien die Lebensmittelwelt revolutionieren. Hendrik Haase, Food Blogger und Publizist, Berlin

16:50 – 17:10 Uhr Kaffeepause

17:10 Uhr: Ernährungsnotfallvorsorge in Krisenzeiten und die wichtige Rolle der Lebensmittelwirtschaft. Dr. Michael Schrörs, Leiter Referat 304, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Hannover

17:50 Uhr: Reduktion von Kochsalz und Nitrit/Nitrat in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Prof. Dr. Dagmar Adeline Brüggemann, Leiterin des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch des Max-Rubner-Instituts, Kulmbach

18:30 Uhr: Alle Zeichen auf Rot – Aktuelle Regulierungsvorhaben zu Green Claims und Greenwashing im Licht der Green Claims-Richtlinie. Prof. Dr. Clemens Comans, cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

19:30 Uhr: Abendessen Arnolds Restaurant & Bar, Radisson Blu Düsseldorf

Programm 16.05.2023, Vormittag:

8:15 Uhr: Begrüßung

8:20 Uhr – 9:30 Uhr: Lebensmittelbedingte Ausbrüche

08:20 Uhr: Aktuelles zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche in Deutschland und der EU. Dr. Petra Luber, Leiterin Referat 123, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Berlin

08:55 Uhr: Der praktische Nutzen von Next Generation Sequencing (NGS): Surveillance mithilfe der Datenbank „miGenomeSurv“ und Identifizierung von Kontaminationswegen im Lebensmittelbetrieb am Beispiel *Listeria monocytogenes*. Sarah Reuber, Dezernentin Lebensmittel, Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe (CVUA-OWL), Detmold

9:30 – 12:10 Uhr: Update *Listeria monocytogenes*

09:30 Uhr: Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis – Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung. Dr. Sieglinde Stähle, wissenschaftliche Leitung, Lebensmittelverband Deutschland, Berlin

10:05 – 10:25 Uhr Kaffeepause

10:25 Uhr: Bericht aus der AFFL Projektgruppe „Challengetest“. Dr. Bianca-Marie Weimar, Dezernat 21, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg

11:00 Uhr: Prediction of growth responses for *Listeria monocytogenes* in food – Possibilities and limitations of the FSSP software. Prof. Paw Dalgaard, Food Microbiology and Hygiene, National Food Institute (DTU Food), Technical University of Denmark

11:35 Uhr: Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum bei verzehrfertigen Lebensmitteln – die Gradwanderung zwischen Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit Dr. Marcus Langen, Geschäftsführer Ariana Laboratories and Consulting Group, Burglengenfeld

12:10 – 13:00 Uhr Mittagessen



ARIANA FOOD DAYS 2023

15. UND 16.05.2023 IN DÜSSELDORF

Programm 16.05.2023, Nachmittag:

13:00 – 14:10 Uhr: MRSA und ESBL in Lebensmitteln

13:00 Uhr: MRSA und ESBL in Lebensmitteln: Ursachen, Prävalenz, Epidemiologie und Vermeidungsstrategien. Univ.-Prof. Dr. Corinna Kehrenberg, PhD Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Justus-Liebig-Universität Gießen

13:30 Uhr: Zur rechtlichen Bewertung von ESBL und MRSA in Lebensmitteln. Dr. Hanno Koerfer, Weyland & Koerfer Rechtsanwälte, Gummersbach

Diskussion

14:10 – 15:15 Uhr: Analytik-Update

14:10 Uhr: Aktuelles zu MOSH/MOAH. Dr. Thomas Hofmann, Prüfleiter instrumentelle Analytik, Labor Kneißler, Burglengenfeld

14:30 Uhr: Allergen und Tierartennachweis mittels Next Generation Sequencing. Alexander Meyer, Prüfleiter Molekularbiologie, Labor Kneißler, Burglengenfeld

14:50 – 15:10 Uhr Kaffeepause

15:10 Uhr: Wissenswertes zu PFAS und anorganischem Arsen. Benjamin Nöbel, Abteilungsleiter PCR, Labor Iben, Bremerhaven

15:30 – 16:45 Uhr: Räuchern von Lebensmitteln

15:30 Uhr: Herkömmliche und neue Technologien des „Räucherns“. Dr. Detlef Horn, freier Sachverständiger, Dr. Berns Laboratorium, Neukirchen-Vluyn

16:00 Uhr: Raucharomen, konventionelle Räucherung und Räuchern auf der Basis von Primärrauchprodukten – wie lautet die Deklaration? Prof. Dr. Grube, Grube - Pitzer – Konnertz-Häußler Rechtsanwälte, Gummersbach

Diskussion

ca. 16:45 Uhr: Verabschiedung und Abschiedskaffee

Anmelde- und Hotelinformationen:

Nutzen Sie zur Anmeldung bitte unser **Online Anmeldeformular** unter dem Link <https://ariana-holding.de/ariana-food-days/> (siehe folgender QR Code) oder senden Sie uns das ausgefüllte Anmeldeformular per Post oder E-Mail.



Die **Teilnahmegebühr** beträgt 750 € zzgl. Mehrwertsteuer. Für Kunden eines Labors der Ariana Holding GmbH sowie für Vertreter der amtlichen Lebensmittelüberwachung beträgt die Teilnahmegebühr 550 € zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Tagungsunterlagen, eine Teilnahmebestätigung und die Verpflegung (Snacks, kalte und warme Getränke während der Veranstaltung, Abendessen am 15.05.2023 und Mittagessen am 16.05.2023). **ATF-Stunden sind beantragt.**

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltungsteilnahme ist bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nichterscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Ein Ersatzteilnehmer kann bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn benannt werden. **Anmeldeschluss ist der 30. April 2023.**

Veranstaltungsort ist das **Radisson Blu Conference Hotel Düsseldorf** (Karl-Arnold-Platz 5, 40476 Düsseldorf, Telefon: +49 211 / 4553 3660). Wir haben für Sie in dem Veranstaltungshotel **Zimmerkontingente** reserviert. Preis pro Zimmer und Nacht ab 145 €. **Bitte buchen Sie ihr Zimmer direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Ariana“.** Buchen Sie Ihr Zimmer unter dem Link [Ariana Food Days 2023](https://ariana-holding.de/ariana-food-days-2023)



Bei **Fragen rund um die Veranstaltung** können Sie sich jederzeit gerne an folgende E-Mail-Adresse anmeldung@ariana-food-days.de oder **telefonisch an Frau Melanie Jacobs: +49 2845-9845130** wenden.

ARIANA FOOD DAYS 2023

15. UND 16.05.2023 IN DÜSSELDORF



Anmeldeoptionen:

1. Online Formular unter <https://ariana-holding.de/ariana-food-days/> (siehe QR Code)
2. möglichst per E-Mail oder Post mit dem folgenden Anmeldeformular:



Ariana Holding GmbH
Unterer Mühlweg 10
93133 Burglengenfeld

Anmeldeformular Ariana Food Days 2023, 15.-16.05.2023, Düsseldorf

Firma	
Interne Kostenstelle	
Ansprechpartner	
Straße, Nr.	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Teilnehmer 1 (Titel. Vor-/Nachname)	
Teilnehmer 2 (Titel. Vor-/Nachname)	
Teilnehmer 3 (Titel. Vor-/Nachname)	

Kunde bei Labor:

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| ☐ Balis Laboratorium | ☐ Biomerx Laboratorium | ☐ Dr. Berns Laboratorium | ☐ Labor Iben |
| ☐ SL Stanlab | ☐ Led techno | ☐ Labor Kneißler | ☐ Ifu |
| ☐ VIL Institut | ☐ Labor Cuxhaven | ☐ FHC | |

☐ Die teilnehmenden Personen haben die Hinweise zum Datenschutz zur Kenntnis genommen und stimmen zu, dass ihre Angaben und Daten im Rahmen der Veranstaltung elektronisch erhoben und gespeichert werden.

Hinweise zum Datenschutz

1. Die von den Teilnehmern im Rahmen Ihrer Anmeldung bekannt gegebenen Daten werden, soweit nicht bereits eine anderweitige Einwilligung der Teilnehmer zur weitergehenden Datenverarbeitung vorliegt, von der Ariana Holding GmbH lediglich zur Durchführung und Abwicklung der jeweiligen Veranstaltung gespeichert und verarbeitet.
2. Mit seiner Anmeldung erklärt sich der Teilnehmer mit der Veröffentlichung seines Namens und der von ihm angegebenen Anschrift innerhalb eines Teilnehmerverzeichnisses einverstanden.
3. Sie können Ihre Einwilligung jederzeit für die Zukunft per E-Mail an info@ariana-holding.de widerrufen.