

EINLADUNG ZUM ONLINESEMINAR **NACHHALTIGE LEBENSMITTELSICHERHEIT UND SICHERER SCHUTZ VOR RÜCKRUFEN**

Luft- & Hygienemanagement, Keime / Listerien, STEC, Vorkommen und sichere Kontaminations-Verhinderung in der Fleischwarenverarbeitung



- Wie lassen sich die Lebensmittelsicherheit erhöhen und die Aufwendungen in der Fleischwarenverarbeitung nachhaltig verringern?
- Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskultur nach der Verordnung (EU) 2021/382[1]
- Aktuelle Erkenntnisse und Hinweise STEC / EHEC
- Strengere EU- Regeln zu Listeria monocytogenes: Was jetzt auf Hersteller von Fleischerzeugnissen zukommt
- Neue EU Regeln erhöhen den Druck auf Hersteller, weil sie für verzehrfertige Fleischprodukte strengere und dauerhaft einzuhaltende Listerien Grenzwerte verlangen.
- Die Verantwortung für den mikrobiologischen Sicherheitsnachweis verlagert sich deutlich auf die Unternehmen, verbunden mit erheblich höheren Anforderungen an Dokumentation und Nachweispflichten.

Experten des Fachverbandes, aus der Praxis der Fleischwarenverarbeitung, der Wissenschaft, der Gebäudetechnik, sowie der Lebensmittelüberwachung zeigen aktuelle Anforderungen, sowie gezielt wirtschaftliche Umsetzungen auf.

- # Welchen Einfluss haben Gebäude und das technische Prozessumfeld?
- # Wie kommen Keime in das Produktionsumfeld und können Produkte kontaminieren?
- # Erfassung des vorliegenden Hygiene - Klimatischen IST Zustandes, Risikoanalyse!
- # Welche lebensmittelrechtlichen Grundlagen können angewendet werden?
- # Erfahrungen und Empfehlungen aus Sicht der Lebensmittelüberwachung

REFERENTEN



Herr Horst Koller
*Geschäftsführer BUNDESVERBAND
DEUTSCHER WURST- & SCHINKEN-
PRODUZENTEN e.V. BVWS*



Herr Witali Deister
*Leiter QS bei Börner
Eisenacher Göttingen*



Herr Ralf Ohlmann
*wissenschaftlicher Leiter Just in Air®
Luft- & Hygienefachinstitut, Leiter
der Bundesfachkompetenzgruppe
LEBENSMITTELSICHERHEIT*



Herr Dr. Felix Doepmann
*vorm. Referatsleiter Lebens-
mittelüberwachung Bremer-
haven und Fachberater der
EU für Sonderprojekte*



Herr Dr. Hanno Koerfer
*Lebensmittelfachjurist aus der
Kanzlei WEYLAND & KOERFER
Gummersbach*



Herr Rüdiger Stadler
*Geschäftsleitung STADLER Luftklima,
Mitglied der Bundesfachkompetenz-
gruppe LEBENSMITTELSICHERHEIT*