

ANMELDUNG

online (anmeldung.ariana-food-days.de),
postalisch (an Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG, Bendschenweg 36, 47506 Neukirchen-Vluyn) oder per **FAX** (unter 02845/9845-169) bitte jeweils unter Angabe der folgenden Informationen:

- Ja, ich melde mich zu den Ariana Food Days am 05. - 06.09.2018 zu den in diesem Flyer genannten Teilnahmebedingungen an:**

Name des Seminarteilnehmers:

Firma:

Straße/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Datum und Unterschrift

- Ich habe die Datenschutzerklärung zur Kenntnis genommen. Ich stimme zu, dass meine Angaben und Daten zur Beantwortung meiner Anfrage elektronisch erhoben und gespeichert werden. Unsere Datenschutzerklärung können Sie unter www.ariana-holding.de einsehen.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die Teilnahmegebühr beträgt je Teilnehmer für beide Tage (05.09. und 06.09.2018) 950 € zzgl. MwSt.

Für Kunden eines Labors der Ariana Holding GmbH beträgt die Teilnahmegebühr 750 € zzgl. MwSt.

Im Preis enthalten sind die Tagungsunterlagen, eine Teilnahmebestätigung und die Verpflegung (inkl. 3 Gänge-Menü am 05.09.2018 und Getränke). ATF-Stunden sind beantragt.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis drei 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 Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Ein Ersatzteilnehmer kann bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn benannt werden.

Anmeldeschluss: 15. August 2018

Nach Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail und eine Rechnung. Die Teilnahmegebühr ist vor Seminarbeginn zu entrichten. Programmänderungen vorbehalten.

Ansprechpartnerin:

Janine Niebergall
Telefon: 02845/ 9845-130
E-Mail: janine.niebergall@drberns.de

Veranstaltungsort:

Hotel INNSIDE by Meliá Düsseldorf Derendorf,
Derendorfer Allee 8, 40476 Düsseldorf

Zimmerreservierung:

Wir haben im Hotel INNSIDE by Meliá Düsseldorf bis zum **15. August 2018** ein begrenztes Zimmerkontingent reserviert.

Preis pro Zimmer und Nacht: 139,00 €

Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Ariana Food Days“.

Tel.: 0211 / 175 46 4032

E-Mail: Reservations.innside.derendorf@melia.com

DIE LABORE DER ARIANA HOLDING GMBH



VIL Institut für
Lebensmittelsicherheit GmbH



Balis Laboratorium V.O.F.



Biomerx
Laboratorium GmbH

Dr. Berns LABORATORIUM

...für die Sicherheit von Lebensmitteln und Trinkwasser.



ARIANA FOOD DAYS

05.09.-06.09.2018

DÜSSELDORF



PROGRAMM 05.09.2018

10:00 - 10:20 Uhr: Begrüßung

Eröffnung der Tagung
Dr. Georg Berns, Dr. Berns Laboratorium,
Neukirchen-Vluyn

Grußworte
Karl-Heinz Florenz, Europaabgeordneter der CDU für
Nordrhein-Westfalen, MdEP

10:20 - 13:00 Uhr: Gesetzgebung und amtliche Überwachung

Aktuelles aus dem ALTS
Dr. Martin Lohneis, CVUA-BW, Karlsruhe

Die neue Kontrollverordnung und ihre delegierten Rechtsakte. Was ändert sich in Zukunft für Überwachung und Wirtschaft?
Prof. Dr. Eberhard Haunhorst,
Laves Niedersachsen, Oldenburg

Unterlaufen „Schattenleitsätze“ das Deutsche Lebensmittelbuch?
Dr. Detlef Horn, CVUA-RRW, Krefeld

Die VO (EG) Nr. 2073/2005: Erfahrungen aus den Audits des Food and Veterinary Office (FVO)
Dr. Erwin Ernst, Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg, Stuttgart

Diskussion

13:00 - 14:00 Uhr: Mittagessen

14:00 - 15:15 Uhr: Analytik und Beratung (Teil 1)

Der private Sachverständige - Vermittler zwischen Lebensmittelunternehmen und amtlicher Lebensmittelüberwachung?!
Dr. Marcus Langen, Dr. Berns Laboratorium,
Neukirchen-Vluyn

Wasser als Zutat, Mikroplastik als Kontaminante - How much (fish) is the fish?
Dr. Sven Klockmann, Labor IBEN,
Bremerhaven

Diskussion

15:15 - 15:45 Uhr: Kaffeepause

15:45 - 17:30 Uhr: Analytik und Beratung (Teil 2)

„Next Generation Sequencing“ zur Analyse von Pathogen-Einträgen in die Lebensmittel-Verarbeitungskette.
Dr. Nicholas Strieder, Labor Kneißler, Burglengenfeld

Bedeutung Lebensmittel assoziierte Viren und deren Nachweis im Lebensmittel
Dr. Sascha Mormann, Dr. Berns Laboratorium,
Neukirchen-Vluyn

PCT - a new approach for process control
Dr. Mansour Samadpour, IEH Laboratories and Consulting Group, Seattle

Diskussion

17:30 - 18:15 Uhr: Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards

Aktuelle Entwicklungen im QS System
Wilfried Kamphausen und Robert Römer,
QS Qualität und Sicherheit, Bonn

Diskussion

19:30 Uhr: Abendessen

PROGRAMM 06.09.2018

09:00 - 11:15 Uhr: STEC/VTEC

STEC: Vorkommen und Bedeutung in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln
Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim

Sind Untersuchungen von Lebensmitteln auf STEC (und andere Zoonose-Erreger) im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen sinnvoll?
Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke, FB Oecotopologie, Hochschule Fulda

Pathogenic Shiga Toxin Producing E. Coli: definition, testing and control
Dr. Mansour Samadpour, IEH Laboratories and Consulting Group, Seattle

STEC - Rückruf bei unbekanntem Risiko?
Sascha Schigulski, cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

Diskussion

11:15 - 11:45 Uhr: Kaffeepause

11:45 - 13:00 Uhr: Wissenschaft und Forschung

Mikroorganismenkulturen - Einfluss auf Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln
Jürgen Schwing, Chr. Hansen, Nienburg

Entwicklung neuartiger Sensortechnologien zur Qualitätskontrolle in der Fleischindustrie
Dr. Ulrike Herbert, Institut für Mikrobiologie und Hygiene, Universität Bonn und Dr. Berns Laboratorium,
Neukirchen-Vluyn

Diskussion

13:00 - 14:00 Uhr: Mittagessen

14:00 - 15:45 Uhr: Lebensmittelrecht

Nachweis von Salmonellen und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und die Konsequenzen für den QMB
Dr. Markus Kraus, Kanzlei Weiss Walter Fischer-Zerinin, München

Die Verwendung pflanzlicher Fasern in Lebensmitteln - Zutat oder Zusatzstoff?
Dr. Ulrich Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte, München

Milch, Brot, Fleisch - wann greift die Zulassungspflicht als Novel Food
Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte, Gummersbach

Diskussion

15:45 - 16:00 Uhr: Verabschiedung/ Ende der Veranstaltung

Dipl.- Ing. Arnolf Kneißler,
Labor Kneißler, Burglengenfeld

