

# Anmeldung

- Tag 1 (03.03.2020)
- Tag 2 (04.03.2020)
- Tag 3 (05.03.2020)

Name, Vorname

Firma

Postfach/ Straße/ Hausnummer

Postleitzahl/ Ort

Telefon/ Telefax

E-Mail

ATF-Anerkennung:  JA  NEIN

Bitte abweichende Rechnungsadresse angeben:

Die Teilnahmegebühr wird nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 14 Tagen überwiesen. Im Fall einer Stornierung erkenne ich die anfallenden Gebühren an.

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift

## Teilnahmegebühr

beinhaltet die Schulungsunterlagen, die jeweiligen Zertifikate sowie die vollumfängliche Verpflegung und eine kleine Industrieausstellung.

ATF-Anerkennung: 5 Stunden pro Tag, 16 Stunden für alle 3 Tage

|       |          |
|-------|----------|
| Tag 1 | 195,00 € |
| Tag 2 | 195,00 € |
| Tag 3 | 195,00 € |

Kombinationen

|        |          |
|--------|----------|
| 2 Tage | 370,00 € |
| 3 Tage | 550,00 € |

**Anmeldeschluss: 25.02.2020**

**Begrenzte Teilnehmerzahl!**

Die Anmeldung kann per E-Mail, Fax oder Online über [www.hs-anhalt.de/lfh](http://www.hs-anhalt.de/lfh) erfolgen. Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

## Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen nach **Anmeldeschluss** wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig.

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Auskünfte und Anmeldung

Frau Katharina Zobel  
Hochschule Anhalt  
Labor für Hygieneforschung  
Strenzfelder Allee 28  
06406 Bernburg

+49(0)3471 355-1263 / -1112

+49(0)3471 355-91263

loel.lfh@hs-anhalt.de

Web: [www.hs-anhalt.de/lfh](http://www.hs-anhalt.de/lfh)



16. Weiterbildungs-  
veranstaltung zur  
Lebensmittelhygiene und  
Lebensmittelsicherheit



Labor für Hygieneforschung  
Mikrobiologisches Labor für

Lebensmittel- und Betriebshygiene

---

**Tag 1** Dienstag, 03.03.2020

---

## Lebensmittelsicherheit

### Inhalte

Viren in Lebensmitteln – kleine Erreger mit großer Wirkung

*Herr Prof. Dr. Reimar Johne  
(Bundesinstitut für Risikobewertung)*

Listeriose-Krankheitsausbrüche und die für Lebensmittelunternehmer geltenden mikrobiologischen Kriterien

*Frau Dr. Birgit Vossenkuhl  
(Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)*

Mikrobiologische Eigenkontrollen im Rahmen des Hygienemanagements in Lebensmittelunternehmen

*Herr Dr. Thimo Albert  
(Universität Leipzig)*

Trinkwasser – Unser wichtigstes Lebensmittel

*Frau Dr. Uta Diekmann  
(Dr. Uta Diekmann GmbH)*

Aktuelle Situation wichtiger Lebensmittelinfektionserreger, inklusive Folgebelehrung nach IfSG

*Frau Katharina Zobel  
(Hochschule Anhalt)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:30 Uhr

---

**Tag 2** Mittwoch, 04.03.2020

---

## Lebensmittelrecht und Qualitätssicherung

### Inhalte

Neue Kontrollverordnung – gleiche Probleme: Praxis der Lebensmittelüberwachung vor dem Hintergrund der VO (EU) 2017/625

*Herr Dr. Stefan Siebert  
(Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Landkreis Leipzig)*

Öffentlichkeit als Sanktion gegen hygienerechtliche Verstöße

*Herr Alexander Lang  
(Universität Bayreuth)*

Lebensmittellogistik – Anforderungen aus lebensmittelhygienischer Sicht

*Herr Hendrik Reinelt  
(Nagel-Group)*

VEGGIE WARS – Die Kennzeichnung von vegetarischen Alternativprodukten unter Berücksichtigung der neuen Veggie-Leitsätze

*Herr Dr. Clemens Comans  
(cibus Rechtsanwälte)*

Überprüfung / Verifizierung von HACCP-Konzepten in der Praxis von Lebensmittelbetrieben

*Frau Dr. Kirsten Bünger  
(VetLabor Bünger KG)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:30 Uhr

---

**Tag 3** Donnerstag, 05.03.2020

---

## Betriebshygiene im Lebensmittelbetrieb

### Inhalte

Lebensmittel vs. Verpackung: Ewiges Spannungsfeld zwischen Haltbarkeit, Qualität und Nachhaltigkeit

*Herr Prof. Dr. Tassilo Seidler  
(Beuth Hochschule für Technik Berlin)*

Umgang mit Verpackungen aus Karton und Pappe im Betriebsablauf der Gemeinschaftsverpflegung

*Frau Judith Hohmann  
(Hochschule Anhalt)*

Lebensmittelabfälle – Wie werden Lebensmittel zu Abfall, wann kann die Abfalleigenschaft enden?

*Herr Prof. Dr. Martin Dippel  
(BRANDI Rechtsanwälte Partnerschaft mbB)*

Praxiserfahrungen aus der Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung spezifischer Anforderungen

*Herr Dr. Roland Göls  
(Dr. Schnell GmbH & Co. KGaA)*

Permanent Monitoring – die Digitale Schädlingsüberwachung  
Gifffrei, umweltfreundlich, effizient

*Herr Thomas Kniep  
(Biotec Klute GmbH)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:30 Uhr