



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

7. Fresenius-Praktikertreffen

QS-LEITER TAGUNG

30. Juni und 1. Juli 2015
in Köln

DIE THEMEN:

Typische Probleme bei der
Risikobewertung von Lebensmitteln:
Toxikologische Bewertung, akute Referenzdosis, tolerable Verzehrsmengen

Umgang mit „neuen Gefahren“ im Rahmen der Risikobewertung: mit Praxisberichten aus der Fleischindustrie und aus der Produktion von Trockenprodukten

Risiken entlang der Lieferkette:
Präventives Risikomanagement und Authentizitätsprüfung von Rohstoffen

Praxisbericht: **Allergenmanagement** im Betrieb

Allergenkennzeichnung aus Sicht der Überwachung

Anlagenhygiene: **Reinigungsvalidierung** und **Vermeidung von Biofilmen** durch Konstruktion, Reinigung und Betriebsregime

Planung, Durchführung und Auswertung sensorischer Prüfungen im Rahmen der Qualitätssicherung

Lebensmittelsicherheit im Krisenfall: Berichte aus Bundes- und Landessicht zu Maßnahmen, Task Force Arbeit und Transparenz der Überwachung



IHR EXPERTENTEAM:

Janina Bethscheider AFC Risk and Crisis Consult | **Dr. Gerd Fricke** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit | **Dr. Markus Grube** Kanzlei Krell Weyland Grube | **Prof. Dr. Dietlind Hanrieder** Hochschule Anhalt / DLG-Ausschuss für Sensorik | **Dr. Dirk Hisserich** CSM Bakery Solutions | **Dr. Norbert Kolb** Worlée NaturProdukte | **Dr. Christiane Krüger** Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW | **Dr. Christoph Lutermann** EuDiCo | **Dr. Rainer Malisch** EU Referenzlabor für Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Futtermitteln im CVUA Freiburg | **Dr. Constanze Messal** MICOR Gesellschaft für mikrobielle Prozesse und Materialkunde | **Dr. Gerhard Neuberger** Ferrero | **Dr. Gesine Schulze** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit | **Dr. Gereon Schulze Althoff** Vion Food | **Prof. Dr. Stephan Schwarzinger** Universität Bayreuth | **Dr. Diana Wolf** KHS / Arbeitsgruppe Cleaning Validation der EHEDG



**Das Praktiker-Forum
für alle Qualitäts-Verantwortlichen**

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

DAS PROGRAMM

Dienstag, 30. Juni 2015

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 **Begrüßung und thematische Einführung durch den Vorsitzenden**

Dr. Markus Grube, Kanzlei Krell Weyland Grube

Lebensmittelsicherheit – wo stehen wir?

9.10 **Lebensmittelsicherheit im Krisenfall – Behördliches Krisenmanagement auf Bundesebene**

- Aufbau und Aufgaben des BVL; Zusammenarbeit mit Länderbehörden
- Zentrale Task Force
- Ausblick

Dr. Gerd Fricke, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

9.45 **Modernisierung der Lebensmittelüberwachung in NRW**

- Ausgangssituation
- Stärkung der Effektivität
- Stärkung der Transparenz

Dr. Christiane Krüger, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW

10.20 Fragen und Antworten

10.30 Kaffeepause

11.00 **Typische Probleme bei der Risikobewertung von Lebensmitteln**

- Anforderungen an die Annahme einer Gesundheitsgefährdung
- Bedeutung der amtlichen Gegenprobe
- Erfordernis repräsentativer Untersuchungen versus Einzelbefund
- Nachvollziehbarkeit von Fremdkörpereinträgen
- Bedeutung von Verbraucherbeschwerden
- Toxikologische Bewertung, akute Referenzdosis, tolerable Verzehrsmengen
- Viren und Prozesskontaminanten

Dr. Markus Grube, Kanzlei Krell Weyland Grube

11.35 **Sensorische Prüfungen – unverzichtbarer Bestandteil der Qualitätssicherung von Lebensmitteln**

- Bedeutung sensorischer Prüfungen in der QS von Lebensmitteln
- Richtige Planung, Durchführung und Auswertung sensorischer Prüfungen
- Sensorische Prüfmethode in der Qualitätssicherung

Prof. Dr. Dietlind Hanrieder, Hochschule Anhalt / DLG-Ausschuss für Sensorik

12.10 Fragen & Antworten

12.30 Gemeinsames Mittagessen

Allergenmanagement

13.45 **Erfolg ist kein Zufall – Allergenmanagement im Betrieb**

- Ziele, interne und externe Faktoren
- Praktische Hinweise und Umsetzungsbeispiele

Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero

14.15 **Allergenkennzeichnung aus Sicht der Überwachung in Deutschland**

- Differenzierung Zutat und Kreuzkontaminationen
- Schwellenwerte
- Einheitliche Beurteilung der Allergenkennzeichnung
- Praxisbeispiele

Dr. Gesine Schulze, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

14.45 **Alles neu – Alles besser? Die LMIV aus Sicht eines Backzutatenherstellers**

- Die wichtigsten Neuerungen
- Theorie und Praxis
- Anwenderprobleme durch unscharfe Formulierungen
- Kennzeichnung loser Ware – Alles klar?

Dr. Dirk Hisserich, CSM Bakery Solutions

15.15 Fragen und Antworten

15.45 Kaffeepause

Anlagenhygiene und Reinigung

16.15 **Mikrobielle Materialzerstörung durch Biofilme – Mechanismen und Vermeidung**

- Biofilme und ihre korrosive Wirkung
- Mechanismen der mikrobiellen Materialzerstörung
- Möglichkeiten der Vermeidung durch Konstruktion, Reinigung und Betriebsregime
- Schadensbeispiele

Dr. Constanze Messal, MICOR Gesellschaft für mikrobielle Prozesse und Materialkunde

16.45 **Reinigungsvalidierung**

- Rechtliche Bestimmungen
- Woher kommen Verunreinigungen? Was bedeutet Reinigung? Was ist Schmutz?
- Reinigungsvalidierung: Wann? Wer? Wie?
- Praxisbeispiele

Dr. Diana Wolf, KHS / Arbeitsgruppe Cleaning Validation der EHEDG

17.15 Abschlussdiskussion

18.15 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. Nach einer kurzweiligen Führung durch den Rheinauhafen können Sie die Gespräche bei einem gemütlichen Abendessen im Restaurant „Joseph's“ direkt am Rheinufer vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!

Mittwoch, 1. Juli 2015

Sichere Rohstoffe

9.00 Präventives Risikomanagement entlang der Lieferkette

- Risiken identifizieren & ganzheitlich analysieren (globale versus interne Risiken, Branchen- versus Unternehmensrisiken)
- Risiken bewerten & Gefahren einschätzen (Priorisierung anhand spezifischer Kriterien, Berücksichtigung der Anforderungen relevanter Anspruchsgruppen)
- Erforderliche Maßnahmen ableiten & umsetzen (Präventiv- versus Reaktivmaßnahmen, Einbindung beteiligter Anspruchsgruppen entlang der Lieferkette)

Janina Bethscheider, AFC Risk and Crisis Consult

9.30 Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln mittels NMR Spektroskopie

- Was bedeutet Authentizität?
- Funktionsprinzip von NMR-Lebensmittel-Profilierung
- Anwendungsbeispiele: Von Wein über Tee bis zu Fisch und Fleisch
- Ausblick: Was kommt nach der NMR? i-Metabonomics

Prof. Dr. Stephan Schwarzhinger, Universität Bayreuth

Risikobewertung und Umgang mit potentiellen Gefahren

10.00 Anforderungen an Analysemethoden am Beispiel Dioxine und PCBs in Lebensmitteln und Futtermitteln

- Kernpunkte der EU-rechtlichen Entwicklung der Anforderungen 2001 - 2014
- Screening- und Bestätigungsmethoden: Anwendungsbereich und Kriterien
- GC-MS/MS als Bestätigungsmethode

Dr. Rainer Malisch, EU Referenzlabor für Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Futtermitteln im CVUA Freiburg

10.30 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Umgang mit „neuen Stoffen“ am Beispiel Chlorat und Pyrrolizidinalkaloide

- Bedeutung „neuer Stoffe“, Informationsquellen
- Verfahren / Ablauf: Prinzip PDCA
- Problemerkennung, rechtliche Bewertung, Teambildung, erste Schritte, Gefahrenanalyse und Risikobewertung, Vorbeugemaßnahmen, Verifizierung

Dr. Norbert Kolb, Worlée NaturProdukte

12.00 Grenzwertüberschreitung, eine Gefahr für die Gesundheit!? Eine toxikologische Betrachtungsweise zu Gefahr, Risiko, Dosen und Exposition

- Was ist Toxikologie und was soll die hier?
- Risikobewertung für die menschliche Gesundheit, die häufige Verwechslung der Gefahr mit dem Risiko
- Vom Analysenergebnis zur toxikologischen Risikobeurteilung
- Beispiele aus der Praxis

Dr. Christoph Lutermann, EuDiCo

12.30 Neue Gefahren ins Risikomanagement integrieren – Umgang mit antibiotikaresistenten Keimen

- Risikobewertung
- Lieferantenmanagement
- Innerbetriebliche Maßnahmen im HACCP-System
- Kundenkommunikation

Dr. Gereon Schulze Althoff, Vion Food

13.00 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

IHR EXPERTENTEAM

Janina Bethscheider ist Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult. Sie berät Unternehmen bei der Optimierung ihres Risiko- und Krisenmanagementsystems. Zudem verantwortet sie die Beratung im Bereich Lieferkettenmanagement.



Dr. Gerd Fricke leitet die Abteilung Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände beim BVL in Berlin. Seine vorherigen Tätigkeiten als Apotheker und Lebensmittelchemiker in der Bundeswehr, im Verteidigungsministerium sowie im BMELV haben die Grundlagen geschaffen für seinen Weg in die Nähe zur Lebensmittelüberwachung sowie zum behördlichen Krisenmanagement.



Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner der Kanzlei Krell Weyland Grube die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.



Prof. Dr. Dietlind Hanrieder ist seit 1993 als Professorin für Lebensmittelchemie in Lehre und Forschung an der Hochschule Anhalt tätig. Vorher war sie in einer sächsischen Brauerei als Leiterin QS und an der Handelshochschule Leipzig auf dem Gebiet der Warenkunde und Qualitätssicherung von Lebensmitteln tätig. Seit 2014 ist sie Vorsitzende des DLG-Ausschusses Sensorik.



Dr. Dirk Hisserich ist European Regulatory Manager bei CSM Bakery Solutions in Bremen. Bereits seit 1986 ist er in verschiedenen Positionen in der Backzutatenbranche tätig. Seit einigen Jahren ist er verantwortlich für die Betreuung der europäischen Standorte der CSM Bakery Solutions in lebensmittelrechtlichen Fragen.



Dr. Norbert Kolb ist Manager Qualitätssicherung bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Er ist Lebensmitteltechnologie und Mikrobiologe und hat 30 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie. Seine Schwerpunkte sind in den Themen QS, Lebensmittelrecht, Hygiene, Audits und Lieferantenqualifizierung.



Dr. Christiane Krüger ist seit 1999 im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW tätig und leitet aktuell das Referat Verbraucherschutz bei Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft. Zuvor hat sie seit 1985 in verschiedenen Bereichen im heutigen CVUA Münsterland-Emischer-Lippe gearbeitet.



Dr. Christoph Lutermann ist Geschäftsführer der EuDiCo GmbH in Leverkusen. Er verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in den Bereichen Toxikologie, Analytik, QM und Beratung.



Dr. Rainer Malisch leitet seit 2006 das EU Referenzlabor für Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Futtermitteln. Zuvor war er Leiter des Dioxinlabors am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, welches als Zentrallabor der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung in Baden-Württemberg tätig ist.



Dr. Constanze Messal ist öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für mikrobielle Materialzerstörung und Materialschutz an Maschinen, Anlagen und technischen Oberflächen und Mitglied im Team deutscher Maschinenexperten TDM. Als Geschäftsführerin der MICOR GmbH beschäftigt sie sich mit industriellen Biofilmen, deren Detektion sowie ihrer Vermeidung.



Dr. Gerhard Neuberger ist Leiter der Qualitätssicherung der Ferrero Deutschland. Er ist Lebensmittelchemiker mit langjähriger Industrieerfahrung in Produktentwicklung und Qualitätssicherung.



Dr. Gesine Schulze befasst sich am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen mit dem Nachweis und der lebensmittelrechtlichen Beurteilung von Allergenen. Darüber hinaus ist sie seit 2011 als Vorsitzende des ALTS tätig.



Dr. Gereon Schulze Althoff ist als Director Quality Assurance Food Germany bei Vion für die Koordination des QM an deutschen Vion Food Betrieben verantwortlich. Er ist Tierarzt und arbeitete zuvor als Wissenschaftler an der Universität Bonn.



Prof. Dr. Stephan Schwarzing ist Professor am Forschungszentrum für Biomakromoleküle (FZ BIOmac) der Universität Bayreuth. Er beschäftigt sich mit der Entwicklung von NMR-Methoden und leitet die ALNuMed GmbH, eine Ausgründung des FZ BIOmac mit dem Entwicklungsschwerpunkt Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln.



Dr. Diana Wolf ist Getränke-technologin und seit 2004 bei KHS mit der Forschung & Entwicklung im Bereich Reinigung und Desinfektion, der Erstellung von Hygienekonzepten und Kundenberatung und Schulung zu Hygiene und Mikrobiologie befasst.



WEN TREFFEN SIE AUF DIESER FACHTAGUNG?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen
aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen von SGS Institut Fresenius und COGNOS, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter **www.akademie-fresenius.de**

Als akkreditierter Partner bietet SGS INSTITUT FRESENIUS schnelle und kompetente Hilfe bei allen analytisch und hygienisch relevanten Problemstellungen rund um Lebensmittel inklusive Getränke, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte aus ökologischem Anbau. Über die Erfahrung im Bereich der Analytik hinaus profitieren Kunden von SGS INSTITUT FRESENIUS von der langjährigen Erfahrung in der Beurteilung der Lebensmittelkennzeichnung und Verkehrsfähigkeit. **www.institut-fresenius.de**

FACHAUSSTELLUNG:

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaue stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand.

Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich: Tina Günter
Telefon: +49 231 75896-73
tgunter@akademie-fresenius.de

TEILNAHMEZERTIFIKAT:

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der QS-Leiter Tagung bestätigt.



Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:

Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de



Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:

Annika Koterba
Telefon: +49 231 75896-74
E-Mail: akoterba@akademie-fresenius.de

ANMELDUNG

per Internet

www.akademie-fresenius.de/2251

oder per E-Mail

anmeldung@akademie-fresenius.de

oder per Fax

+49 231 75896-53

 **Info-Hotline:**
+49 231 75896-50



Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46 • 44379 Dortmund

DIE AKADEMIE
FRESENIUS

TEILNAHME

- ☐ **Ja!** Ich nehme teil an der
7. Fresenius QS-Leiter Tagung,
am 30. Juni und 1. Juli 2015 in Köln
zu € 1.695,- zzgl. MwSt.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung**
am 30. Juni 2015 teil (im Preis inbegriffen).

- ☐ Ja ☐ Nein

TAGUNGSDOKUMENTATION

- ☐ **Nein!** Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden
Sie mir die ausführliche Tagungsdokumentation für
€ 295,- zzgl. MwSt. Der Postversand erfolgt
ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung.

FACHAUSSTELLUNG

- ☐ Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten
der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

X

Datum / Unterschrift

10% Rabatt durch Referentenempfehlung

Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:

Dieser Rabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar

R E F

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind **die Tagungsteilnahme, die Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 30. Juni 2015.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer **Tagungsdokumentation** enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode für den Download-Bereich erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Tagung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

GRUPPENRABATT

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten **die dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt**.

BUCHEN OHNE RISIKO

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier 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. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert.

Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Un-erwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

VERANSTALTUNGSORT:

Leonardo Royal Hotel Köln - Am Stadtwald
Dürener Straße 287, 50935 Köln
Telefon: +49 221 4676-0, Fax: +49 221 4676-820
E-Mail: info.koelnstadtwald@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.de

Wir haben für Sie im Tagungshotel bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenzttes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert**. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.