

EINLADUNG ZUM ONLINESEMINAR

NACHHALTIGE LEBENSMITTELSICHERHEIT UND SICHERER SCHUTZ VOR RÜCKRUFEN

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



- Wie lassen sich die Lebensmittelsicherheit erhöhen und die Aufwendungen in der Fischverarbeitung nachhaltig verringern?
- Strengere EU-Regeln zu Listeria monocytogenes: Was jetzt auf Hersteller von Fisch- und Seafood Produkten zukommt
- Neue EU Regeln erhöhen den Druck auf Hersteller, weil sie für verzehrfertige Fischprodukte 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.

Fachexperten des Fischverbandes, aus der Praxis der Fischverarbeitung, 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 kontaminiert?
- # Erfassung des vorliegenden Hygiene - Klimatischen IST Zustandes, Risikoanalyse!
- # Welche lebensmittelrechtlichen Grundlagen können angewendet werden?
- # Erfahrungen und Empfehlungen aus Sicht der Lebensmittelüberwachung

REFERENTEN



Herr Dr. Stefan Meyer
Geschäftsführer vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels



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



Herr Dr. Felix Doepmann
vorm. Referatsleiter Lebensmittelüberwachung Bremerhaven und Fachberater der EU für Sonderprojekte



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



Herr Florian Müller
Geschäftsführer West Fish GmbH Bremerhaven



Herr Sascha Lucht
Qualitätsmanagement Castro Seafood GmbH Bremerhaven