

# 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 Gebäude-technik, 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 Lebensmittelüberwachung Bremerhaven 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 Bundesfachkompetenzgruppe LEBENSMITTELSICHERHEIT