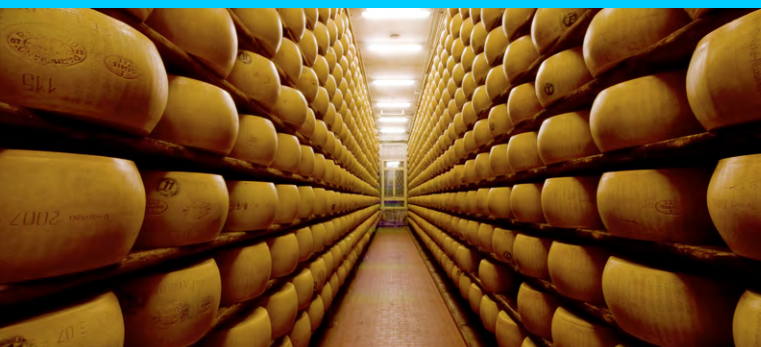


EINLADUNG ZUR ONLINE – FACH – VERANSTALTUNG LEBENSMITTELSICHERHEIT & NACHHALTIGKEIT

VON DER PLANUNG BIS ZUM SICHER VERPACKTEN PRODUKT



Wie lassen sich die Lebensmittelsicherheit erhöhen und die Aufwendungen in der Lebensmittelherstellung nachhaltig verringern?

Planungsfehler vermeiden, gezielte Erfassung/ Optimierung des Prozessumfeldes, Desinfektionsprozesse automatisieren, sind wesentliche Ansätze auch zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskultur nach der Verordnung (EU) 2021/382[1]

Fachexperten aus der Praxis zeigen aktuelle Anforderungen, sowie gezielt wirtschaftliche Umsetzungen aus den Bereichen Fleisch, Fleischersatzprodukte, Fisch, Feinkost und MOPRO auf.

Es werden Ursachen und neue Ansätze aus Sicht der Betriebsplanung, Prozesstechnik, Wissenschaft, der Lebensmittelproduktion und der Lebensmittelüberwachung beleuchtet.

Auch in Anlehnung der Leitlinie für gute Verfahrenspraxis mit „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ vom Lebensmittelverband Deutschland, werden erfolgreiche Umsetzungen aus der Praxis vorgestellt.



REFERENTEN



Frau Dr. Sieglinde Stähle

Wissenschaftliche Leitung Lebensmittelverband Deutschland



Herr Dr. Felix Doepmann

Amtlicher Tierarzt beim LMTVet des Landes Bremen; Referatsleitung Lebensmittelüberwachung am Standort Bremerhaven



Herr Ralf Ohlmann

Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Mitglied der Bundesfachkompetenzgruppe LEBENSMITTELSICHERHEIT



Herr Witali Deister

Leiter QM bei Börner-Eisenacher Fleischwaren GmbH Göttingen



Herr Rüdiger Stadler

Geschäftsführer der STADLER LUFTKLIMA GmbH, Mitglied der Bundesfachkompetenzgruppe LEBENSMITTELSICHERHEIT



Herr Dennis Lißner

Geschäftsführer bei Lißner engineers & architects, Mitglied der Bundesfachkompetenzgruppe LEBENSMITTELSICHERHEIT