



Freitag, jeweils von 10.00 – 14.00 Uhr

30.06. ODER 29.09.2023

LEBENSMITTELSICHERHEITS- KULTUR IN DER ERFOLGREICHEN UMSETZUNG ZUR LEBENSMIT- TELHERSTELLUNG

*Lebensmittelsicherheitskultur wird mit der
Verordnung (EU) 2021/382[1] zur Pflicht für
alle Lebensmittelunternehmen.*

Anmeldungen bitte **für den 30.06.2023 bis zum 10.06.2023 und für den
29.09.2023 bis zum 09.09.2023** unter der Registrieradresse technische
Koordination der Bundesfachkommission **info@bwa-deutschland.de**

Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network

FACHTHEMA

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR IN DER ERFOLGREICHEN UMSETZUNG ZUR LEBENSMITTELHERSTELLUNG.

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR WIRD MIT DER VERORDNUNG (EU) 2021/382[1] ZUR PFLICHT FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Der Oberbegriff der Lebensmittelsicherheitskultur wird verstanden als gemeinsame Werte, Überzeugungen und Normen, die die Einstellung und das Verhalten in Bezug auf Lebensmittelsicherheit in einer Organisation, in der gesamten Organisation und über die gesamte Organisation hinweg beeinflussen.

Aber was bedeutet dieses in den Bereichen des geltenden Lebensmittelrechts, der Betriebsführung, in der Beschaffung, der Lebensmittelsicherheit und der Herstellungsprozesse, was erwartet die Lebensmittelüberwachung von den Betrieben und wie stellen sich technische Lieferanten darauf vor?

In der einschlägigen Literatur, aber auch in den Darstellungen von Institutionen und den Behörden sind leider noch zu wenig pragmatische Informationen und Leitfäden für die Betriebe, aber auch für Zulieferer vorhanden.

Besonders mittelständische Lebensmittelhersteller stehen vor Herausforderungen diese doch sehr umfangreichen, wie komplexen Anforderungen mit den bestehenden Ressourcen zu bewältigen.

Im Onlineseminar werden wichtige Aspekte des Lebensmittelrechtes, des Allergenmanagement, des Hygiene – klimatischen Prozessumfeldes, des Maschinen und Anlagenbaus, der Umsetzung in der Praxis, sowie die Sichtweise der Lebensmittelkontrollbehörde tiefgreifend von Fachspezialisten dargestellt.

Fachexperten der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel, wie führende Spezialisten aus der Wirtschaft, zeigen Anforderungen, sowie nachhaltige Umsetzungen in verschiedenen Bereichen der Anwendungsbereiche zur Lebensmittelsicherheitskultur auf.

PROGRAMM

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR IN DER ERFOLGREICHEN UMSETZUNG ZUR LEBENSMITTELHERSTELLUNG

10.00

ONLINE EINCHECKEN DER TEILNEHMER

10.10

BEGRÜSSUNG

Michael Schumann

*Vorstandsvorsitzender
des BWA Berlin*

*Prozessmedien
(Staub, Geruch, Schadstoffe etc.)*



10.15

DAS BESTEHENDE PROZESSUMFELD IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG. HYGIENERISIKEN RECHTZEITIG ERKENNEN UND GEZIELT REDUZIEREN

Ralf Ohlmann

*Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®
Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Umgebungsvoraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung, Gebäude & Prozesstechnik
- Früherkennung hygienischer und klimatischer Risiken im verfahrenstechnischen Produktionsablauf
- Risiken durch hygienische Schwachstellen im direkten Umfeld erkennen, bewerten und abstellen
- Aufteilung in Luftmanagement und Hygienemanagement
- Umsetzungsgrundlagen als funktionale Lastenhefte
- Welche unterschiedlichen Desinfektions- / Entkeimungsverfahren gibt es

VORBEREITUNGEN UND UMSETZUNG IN DER FLEISCHVERARBEITENDEN INDUSTRIE AM BEISPIEL KAUFLAND FLEISCHWAREN HEILBRONN

Thomas Riedl

*Geschäftsführer Kaufland Fleischwaren Heilbronn,
Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit
und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Kommunikation (OPL, Schulungen vor Ort, Gemba-Walk)
=> Kommunikation muss spürbar sein.
- Kontrollen, vorbeugende Maßnahmen (begleitende Untersuchungen)
- Umgang im Abweichungsmanagement (Unternehmens- oder Werkskultur über alle Hierarchieebenen im Werk)
- Lean-Management (Festlegung von Prozessen, verbindliche Organisation)
- Anforderungen an bauliche Begebenheiten und technische Ausstattung von Anlagen und Anforderungen an das Equipment



11.15 –
11.30

PAUSE

11.30

HYGIENIC DESIGN IM MASCHINEN- UND ANLAGENBAU

Michael Fürgut

*Teamleiter Produktmanagement, Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. In Biberach/Riss*

- Relevante Vorgaben aus Normung und Gesetzen
- Grundlagen der hygienegerechten Konstruktion
- Best Practice Beispiele aus der Umsetzung im Maschinenbau von Füll- und Portioniersystemen
- Welche Ansätze gibt es für die Zukunft?

12.00

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR – VON DER PFLICHT ZUR KÜR. BEMERKUNGEN AUS SICHT DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Dr. Felix R. Doepmann,

Amtstierarzt, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)

- Kommunikation + Handlung = Kultur?
- Erwägungsgründe und die Folgen
- Wer versteht was unter Lebensmittelsicherheitskultur?
- Was ist neu und wo liegen Stolpersteine
- Empfehlungen zum Kulturfestival

12.30 –
12.45

PAUSE

12.45

DIE LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR – WO LIEGEN DIE NEUERUNGEN IN DEN RECHTLICHEN ANFORDERUNGEN?

Prof. Dr. Markus Grube

*Fachanwalt der Rechtsanwaltskanzlei Grube · Pitzer ·
Konnertz-Häußler Rechtsanwälte Gummersbach,
Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittel-
sicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene
- Verpflichtung der Betriebsleitung
- Verpflichtung aller Beschäftigten
- Erforderliche Schulungen
- Anforderungen an die Kommunikation
- Bereitstellung ausreichender Ressourcen



13.15

ALLERGENMANAGEMENT UND SPURENKENNZEICHNUNG NACH AKTUELLEN VITAL 3.0 KONZEPT

Dr. Wolfgang Weber

*Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und
Lebensmittelhandel in Berlin, Gründer und Gesellschafter des
ifp Institut für Produktqualität GmbH in Berlin*

- Allergenmanagement ein wichtiger Baustein in der Lebensmittelsicherheit
- VITAL 3.0 zur Spurenkennzeichnung von Allergenen
- Risikobewertungen nach VITAL 3.0
- Anwendungsbeispiel

13.45

DISKUSSIONSRUNDE FÜR IHRE FRAGEN UND ANREGUNGEN

Mit den Sachthemenexperten

- **Ralf Ohlmann**
- **Prof. Dr. Markus Grube**
- **Dr. Felix R. Doepmann**
- **Dr. Wolfgang Weber**
- **Thomas Riedl**
- **Michael Fürgut**

14.00

ENDE DER VERANSTALTUNG



SPEAKER



Ralf Ohlmann

Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air® Luft- & Hygiene-fachinstitut Bremen, Fachwissenschaftler für Mikrobiologie und Virologie, Fachwissenschaftler für Luftmanagement und Prozesstechnik in der Lebensmittelherstellung, Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin



Prof. Dr. Markus Grube

Partner der Rechtsanwaltskanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte Gummersbach, Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz sowie Professor für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück, Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin



Dr. Felix R. Doepmann

Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet), Ref. 21 Lebensmittelüberwachung



Dr. Wolfgang Weber

Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin, Gründer und Gesellschafter des ifp Institut für Produktqualität GmbH in Berlin



Thomas Riedl

Geschäftsführer Kaufland Fleischwaren Heilbronn, Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin



Michael Fürgut

Teamleiter Produktmanagement, Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. In Biberach/Riss

SIE MÖCHTEN TEILNEHMEN?

A photograph of two scientists, a man and a woman, wearing white lab coats and blue hairnets. The man is wearing blue gloves and holding a small, round, golden object. They are looking at it together in a laboratory setting.

WIR
FREUEN
UNS
AUF SIE!

Für die Teilnahme wird pro Person ein Organisationskostenbeitrag von € 485,00 netto erhoben.

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen:

- für den 30.06.2023 bis zum 10.06.2023

- für den 29.09.2023 bis zum 09.09.2023

unter der Registrieradresse technische Koordination der
Bundesfachkommission info@bwa-deutschland.de



Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network

**Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel**

**Kurfürstendamm 22
10719 Berlin
www.bwa-deutschland.de**

Satz, Layout, Grafiken, Fotocredits und Collagen:
Meike Bunten (okkool.berlin)

Fotocredits Speaker:
Ohlmann | Grube | Doepmann | Weber | Riedl | Fürgut – Privat

ANMELDUNG

Firma

Name, Vorname

Position

Telefonnummer

E-Mail Adresse

Bitte wählen Sie einen Termin aus:

30.06.2023

29.09.2023

Ich habe die [Datenschutzerklärung](#) gelesen und stimme dieser zu.

Freitag, 30.06. oder 29.09.2023, jeweils von 10.00 – 14.00 Uhr
LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR
IN DER ERFOLGREICHEN UMSETZUNG
ZUR LEBENSMITTELHERSTELLUNG.



Für die Teilnahme wird pro Person ein Organisationskostenbeitrag von € 485,00 netto erhoben.

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen:

- für den 30.06.2023 bis zum 10.06.2023

- für den 29.09.2023 bis zum 09.09.2023

unter der Registrieradresse technische Koordination der Bundesfachkommission **info@bwa-deutschland.de**

