

LEBENSMITTEL RÜCKRUF?  
**NEIN DANKE!**



Freitag, 10.00 – 14.00 Uhr

**05. November 2021**

## **FRÜHERKENNUNG VON UND SICHERE MASSNAHMEN GEGEN LISTERIEN/PATHOGENE KEIME**

*bei der Herstellung von Lebensmitteln  
tierischen und pflanzlichen Ursprungs*

Anmeldungen bitte bis zum **29.10.2021** unter  
der Registrieradresse technische Koordination der  
Bundesfachkommission [k.oganesyan@bwa-deutschland.de](mailto:k.oganesyan@bwa-deutschland.de)  
oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.

Bundesverband  
für Wirtschaftsförderung  
und Außenwirtschaft



**BWA**

Global Economic Network



# FACHTHEMA PATHOGENMANAGEMENT, SCHUTZ VOR LISTERIEN

mit Schwerpunkten aus der Praxis, der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft und aus lebensmittelrechtlicher Hinsicht, wird von führenden Fachexperten genau durchleuchtet, diskutiert und praxisnah behandelt.

Die Problematik der potentiellen Kontamination mit pathogenen Keimen, wie Listerien und Salmonellen, betrifft schon lange nicht mehr alleine die Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft, sondern zieht sich durch alle Bereiche der Lebensmittelherstellung.

Ein wichtiger Ansatzpunkt liegt in den Herstellungsprozessen, die sich in Gebäudetechnik, Luft- und Hygienemanagement, wie der Prozesstechnik aufteilen.

Hier sind auch durch die Neufassung der Zoonoseverordnung wichtige Informations- und Handlungsgrundlagen für die Lebensmittelherstellung vorliegend.

Diese komplexen und unternehmenssensiblen Daten müssen erfasst, sowie bewertet werden und bieten nach Risiken eingestuft für jeden Betrieb eine fundierte Entscheidungsgrundlage auch in wirtschaftlicher Hinsicht.

Um aus allen relevanten Systembereichen eine transparente, wie auf die Praxis in jedem Betrieb übertragbare Ansatzempfehlung zu geben, stehen den Teilnehmern Experten für jeden Teilbereich in schnittstellenübergreifender Darstellung zur Verfügung.



# PROGRAMM

**FRÜHERKENNUNG VON UND SICHERE MASSNAHMEN  
GEGEN LISTERIEN / PATHOGENE KEIME BEI DER  
HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN TIERISCHEN  
UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS**

10.00

ONLINE EINCHECKEN DER TEILNEHMER

10.10

BEGRÜSSUNG

**Michael Schumann**

*Vorstandsvorsitzender des BWA Berlin*

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
- Erstellung von funktionalen Lastenheften
- Welche unterschiedlichen Desinfektions- / Entkeimungsverfahren gibt es
- Vorstellung alternativer Hygienetechnologien als nachhaltige Entkeimungsverfahren

10.45

## PATHOGEN MONITORING MIT FOKUS LISTERIEN IN DER FLEISCHVERARBEITENDEN INDUSTRIE AM BEISPIEL BÖRNER EISENACHER GMBH

### **Witali Deister**

*Leiter QM und Prokurist bei der  
Börner-Eisenacher GmbH Göttingen*

- Risikoanalyse und Klassifizierung
- Maßnahmen zum vorbeugenden Schutz
- Kontrolle der Maßnahmen
- Bewertung der Ergebnisse
- Auswertung der Ergebnisse
- Fazit



11.15 –  
11.30

## PAUSE

11.30

## GESTEUERTE UND HYGIENESICHERE PROZESS- ABLÄUFE IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

### **Prof. Dr. Herbert Weber**

*Senior Consultant, Herausgeber und Autor der Buchreihe  
„Mikrobiologie der Lebensmittel“, Mitbegründer des ifp Institut für  
Produktqualität GmbH in Berlin, Mitglied der Bundesfachkommission  
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Verfahren zur Haltbarkeitsabsicherung
- Hürdenkonzept zur Keimreduktion
- Anwendung von atmosphärischen Keimhemmungstechnologien
- Entkeimung über Vernebelung
- Luftfeuchtigkeit und Kondensat als Hygienerisiko
- Luftmanagement und Listerienprophylaxe

12.00

## PROZESSUMFELDER UND PRODUKTIONS- PROZESSE, ANFORDERUNGEN DER LEBENSMITTELKONTROLLBEHÖRDEN

### **Dr. Felix R. Doepmann**

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

- Besondere Herausforderungen durch bauliche Gegebenheiten, Maschinen, Lüftungsanlagen etc. im Bestand
- Fokus Listerien:  
Anforderungen der Behörden
- Effektive Desinfektion und umfängliche Raumerreichbarkeit durch Vernebelung und möglicher Verzicht auf Schaumtechnik
- Kontrollstichproben nach der Anwendung in Betrieben

12.30 –  
12.45

PAUSE

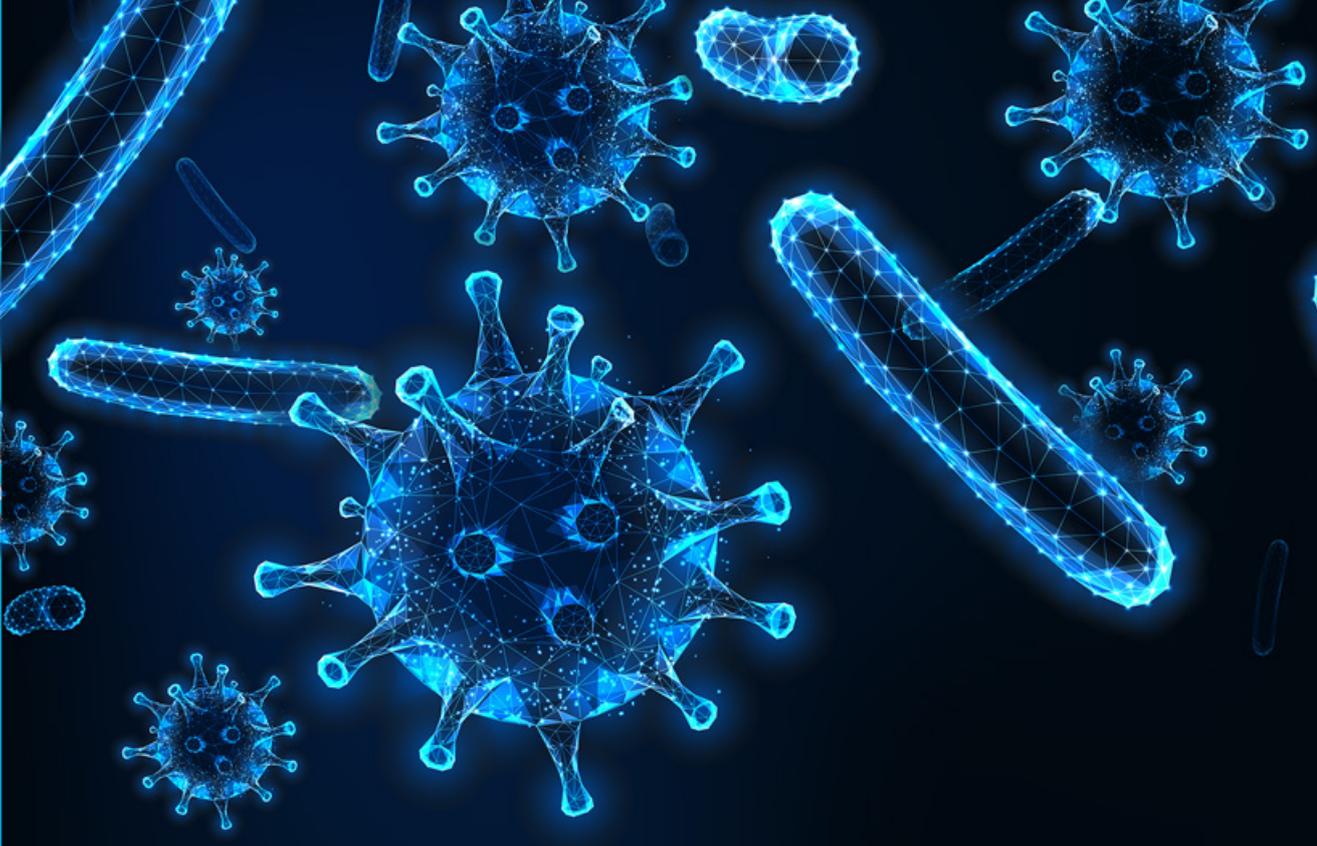
12.45

## REGULATORISCHE GRUNDSÄTZE ZU MIKROBIOLOGISCHEN ANFORDERUNGEN IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

### **Prof. Dr. Markus Grube**

*Fachanwalt der Rechtsanwaltskanzlei KWG Rechtsanwälte  
Gummersbach, Mitglied der Bundesfachkommission  
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Gesetzliche mikrobiologische Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- Die Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts in Sachen „Döner-Spieße“ zu Fragen, inwieweit die EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien (EG) Nr. 2073/2005 in HACCP-Konzepte zu implementieren ist
- Die nationale Zoonoseverordnung mit neuen Pflichten zur Umfeldbeprobung und erweiterten Meldepflichten



13.15

## WISSENSCHAFTLICHE BEWERTUNG VON NACHHALTIGEN ENTKEIMUNGSTECHNOLOGIEN ALS ALTERNATIVE ZU CHEMISCHEN DESINFEKTIONSVERFAHREN

### **Prof. Dr. Walther Heeschen**

*Fachtierarzt für Pharmakologie und Toxikologie, Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene, Professor Universitäten FU Berlin und CAU Kiel, ehem. Leiter der Bundesanstalt für Milchforschung Kiel*

- Was ist eine nachhaltige Entkeimungstechnologie (dargestellt am Beispiel food-protect®)
- Inhaltsstoffe und deren hygienisch-toxikologische Beurteilung
- Anwendungstechnologien
- Mikrobiologische Wirksamkeit (Bakterien, Viren, Hefen und Pilze)
- Risikobewertung für Anwender, Verbraucher, Produkte und Umwelt
- Einsatz in der Produktion, Be- und Verarbeitung von Bio-/Öko Lebensmitteln
- Zulässigkeit der Vernebelung nach der Gefahrstoffverordnung
- Registrierung als Biozid-Produkt

## DISKUSSIONSRUNDE FÜR IHRE FRAGEN UND ANREGUNGEN

### Mit den Sachthemenexperten

- **Ralf Ohlmann**  
*wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®  
Luft- & Hygienefachinstitut 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 KWG 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*
- **Prof. Dr. Herbert Weber**  
*Senior Consultant, Herausgeber und Autor der Buchreihe  
„Mikrobiologie der Lebensmittel“, Mitbegründer des ifp  
Institut für Produktqualität GmbH in Berlin, Mitglied  
der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit  
und Lebensmittelhandel in Berlin*
- **Prof. Dr. Walther Heeschen**  
*Fachtierarzt für Pharmakologie und Toxikologie,  
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene,  
Professor Universitäten FU Berlin und CAU Kiel,  
ehem. Leiter der Bundesanstalt für Milchforschung Kiel*
- **Dr. Felix R. Doepmann**  
*Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven, Lebensmittelüber-  
wachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes  
Bremen (LMTVet), Ref. 21 Lebensmittelüberwachung*
- **Witali Deister**  
*Leiter QM und Prokurist bei der Börner Eisenacher  
Fleischwaren GmbH Göttingen Ausbildung zum  
Industriekaufmann und naturwissenschaftliches  
Studium an der Hochschule Rhein-Waal in Kleve,  
Fachexperte im Bereich Laboranalysen und  
Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion*

# SPEAKER



**Ralf Ohlmann**

*Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®  
Luft- & Hygienefachinstitut 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 KWG 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*



**Prof. Dr. Herbert Weber**

*Senior Consultant, Herausgeber und Autor der Buchreihe  
„Mikrobiologie der Lebensmittel“, Mitbegründer des ifp  
Institut für Produktqualität GmbH in Berlin, Mitglied  
der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit  
und Lebensmittelhandel in Berlin*

# SPEAKER



**Prof. Dr. Walther Heeschen**  
*Fachtierarzt für Pharmakologie  
und Toxikologie, Fachtierarzt für  
Lebensmittelhygiene,  
Professor Universitäten  
FU Berlin und CAU Kiel,  
ehem. Leiter der Bundesanstalt  
für Milchforschung Kiel*



**Dr. Felix R. Doepmann**  
*Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven,  
Lebensmittelüberwachungs-,  
Tierschutz- und Veterinärdienst  
des Landes Bremen (LMTVet),  
Ref. 21 Lebensmittelüberwachung*



**Witali Deister**  
*Leiter QM und Prokurist bei der Börner Eisenacher  
Fleischwaren GmbH Göttingen Ausbildung zum  
Industriekaufmann und naturwissenschaftliches  
Studium an der Hochschule Rhein-Waal in Kleve,  
Fachexperte im Bereich Laboranalysen und  
Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion*

# SIE MÖCHTEN TEILNEHMEN?

WIR  
FREUEN  
UNS  
AUF SIE!



*Für die Teilnahme wird pro Person ein Organisationskostenbeitrag von € 285,00 erhoben.*

**Darin enthalten sind:**

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

Anmeldungen bitte bis zum **29.10.2021** unter der Registrieradresse  
technische Koordination der Bundesfachkommission

**[k.oganesyan@bwa-deutschland.de](mailto:k.oganesyan@bwa-deutschland.de)**

oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.



Bundesverband  
für Wirtschaftsförderung  
und Außenwirtschaft



**BWA**

Global Economic Network

**Bundesfachkommission  
Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel**

**Kurfürstendamm 22  
10719 Berlin  
[www.bwa-deutschland.de](http://www.bwa-deutschland.de)**

*Satz, Layout, Grafiken, Fotocredits und Collagen:*  
Meike Bunten ([okkool.berlin](http://okkool.berlin))

*Fotocredits Speaker:*  
Ohlmann | Grube | Weber | Heeschen | Doepmann | Deister – Privat