

Anmeldung

bis Freitag, 1. Dezember 2017:

- per E-Mail: info@quant-qs.de
- per Fax: 0661 25 181-150
- online unter www.quant-qs.de/Veranstaltungen

Bitte füllen Sie alle Felder gut leserlich in Druckbuchstaben aus:

Einrichtung, Branche, Verband, Firma

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Weitere Teilnehmer (Name, Vorname / Telefon / E-Mail)

Unterschrift

(Akademie für tierärztliche Fortbildung)
Die Veranstaltung wird als Fortbildungsveranstaltung gemäß § 10(2) der ATF-Statuten mit 4 Stunden anerkannt.

Ort der Tagung



Morgensternhaus

W-E-G GmbH & Co. KG
Gerloser Weg 70, 36039 Fulda

Zufahrt zum Parkplatz über die Mackenrodtstraße / Ecke Gerloser Weg.

**Der Unkostenbeitrag für die Veranstaltung beträgt 98,- Euro pro Teilnehmer inkl. Veranstaltungs-
verpflegung, zzgl. gesetzl. MwSt.**

Bei kurzfristiger Absage nach dem 1. Dezember 2017 berechnen wir als Aufwandsentschädigung 50,- Euro.

Bei Fragen stehen wir Ihnen unter +49 (0)661 25181-050 gerne zur Verfügung.



10. Fuldaer Symposium zur Lebensmittelsicherheit

**Alles neu? Lebensmittel?
HACCP? Überwachung?**

6. Dezember 2017, Morgensternhaus Fulda



Unter der Schirmherrschaft von:
Ministerin Priska Hinz, Hessisches
Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Sehr geehrte Damen und Herren,

10 Jahre „Fuldaer Symposium zur Lebensmittelsicherheit“: Begonnen als Veranstaltung mit der Aufarbeitung eines Salmonellenausbruchs in einem Krankenhaus, hat sich daraus, auch dank Ihnen, ein festes Veranstaltungsformat entwickelt. Immer mit dem Fokus auf Fragen der Lebensmittelsicherheit und -qualität. Erfreulicherweise immer unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – Hessen.

Beim Jubiläums-Symposium wagen wir einen Blick in die Zukunft: Wohin geht die Lebensmittel-Reise? Die Bewertung und Einschätzung von Risiken bei der Herstellung von innovativen Lebensmitteln und -inhaltsstoffen ist ein wichtiges Thema der Lebensmittelunternehmer.

Daher fragen wir: Welche neuen und neuartigen Rohstoffe und Lebensmittel sind heute schon im Trend? Mit welchen werden wir uns zukünftig beschäftigen (müssen)? Sind beispielsweise Insektenproteine in Lebensmitteln denkbar, ja sogar sinnvoll? Und welche Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit sind dann dafür erforderlich?

Einen weiteren Blick richten wir auf die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung. Was ändert sich bei der EU-Kontrollverordnung und damit bei den Lebensmittelüberwachungsbehörden? Und welche Entwicklungen gibt es auf Behördenseite aufgrund der in den letzten Jahren öffentlich gewordenen Themen der Lebensmittelsicherheit aus verschiedenen Erzeugungsbetrieben?

Weiterhin wollen wir mit Ihnen auf den aktuellen EU-Leitfaden zu HACCP schauen: Wie sollen Lebensmittelunternehmer damit umgehen? Was ist bei bestehenden Eigenkontrollkonzepten zu ändern oder gegebenenfalls anzupassen?

Sie sehen, wir bieten Ihnen wieder eine hochinteressante Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Beste Grüße aus Fulda senden

Florian-Fritz Preuß

Armin Wolf

Vorträge & Referenten

ab 9:30

Begrüßungskaffee

10:00–10:30

Begrüßung und Einleitung in das Thema

10:30–11:45

Blick auf Neues

Neue Verfahren und Techniken, Trends und Entwicklungen bei der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelversorgung.

Dr. Karin Gromann, Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Wien

11:45–12:30

Woher ist der Rohstoff wirklich?

Insekten als Snack oder als Zutat in der Kette der Lebensmittelherstellung. Wo wird ein Einsatz erwartbar?

Dr. Thomas Piofczyk, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V. (PPM)

12:30–13:45

Gruppenaufteilung und Mittagspause mit Möglichkeit zum Austausch

Vortragsgruppe 1

13:45–14:15

Anpassung der Lebensmittelüberwachung

Ab Anfang 2018 wird eine neue bayernweite Behörde für die lebensmittelrechtliche Kontrolle komplexer Betriebe zuständig sein.

Maik Maschke, Vertreter des Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. – BVLK

14:15–14:45

Neue Regeln für die amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen

Die neue EU-Kontroll-Verordnung (VO (EU) 2017/625) löst die bisherige Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ab. Was ändert sich? Was ist neu?
Dr. Hasan Taschan

Vortragsgruppe 2

13:45–14:15

Die neue Leitlinie zu HACCP

Was muss angepasst werden, welche Gedanken sind neu? PRP und oPRP, was steckt hinter diesen Begriffen?

Armin Wolf, Quant Qualitätssicherung

14:15–14:45

Regeln beim Inverkehrbringen neuer/ neuartiger Lebensmittel

Welche Regeln beim Inverkehrbringen und der Kennzeichnung zu beachten sind. LMIV-Anpassungsverordnung: Die Verordnung ist fixiert. Und nun?

Ingeborg Vogel, Quant Qualitätssicherung

14:45–15:30

Kaffeepause

Im Plenum

15:30–16:00

Risikobewertung neuartiger Lebensmittel oder Verfahren

Risikobewertung in der Gefahrenanalyse: Worauf sollte der Lebensmittelunternehmer achten?

Florian-Fritz Preuß, Quant Qualitätssicherung

16:00–16:30

Zusammenfassung und Ausblick

Florian-Fritz Preuß und Armin Wolf, Quant Qualitätssicherung

Veranstalter:

Quant Qualitätssicherung GmbH
Gerloser Weg 70, 36039 Fulda
Telefon: +49 (0)661 25181-050
www.quant-qs.de