



Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

Grenzgänger Viren-Keime-Pilze
– die „BELA-Jäger“ hinterlassen ihre Spur –

Gut gewappnet gegen Gewalt und Konflikte im Außendienst

11. bis 13. September 2023

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. organisiert als Berufsverband regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen für Lebensmittelkontrolleure.

Wir haben uns dieses Mal drei Schwerpunkte gesetzt.

Das Thema Grenzgänger Viren-Keime-Pilze - die „BELA-Jäger“ hinterlassen ihre Spur -, werden wir in der Theorie durchleuchten und schauen, wie dieses Thema in der Praxis anhand einer Brauerei umgesetzt wird.

Ein weiteres Thema werden die Änderungen der Zertifizierungsvorgaben des internationalen Food Standards IFS 7.1 nach IFS 8 mit Bezug der Lebensmittelsicherheitskultur sein.

Gut gewappnet gegen Gewalt und Konflikte im Außendienst, ein Thema welches für unsere Berufsgruppe realistischer denn je ist. Auch hier werden wir es nicht nur bei der Theorie belassen und auch in einen Praxisteil einsteigen.

Die Theorie ist nicht die Wurzel, sondern die Blüte der Praxis.
(Ernst von Feuchtersleben)

In diesem Sinne freuen sich die Veranstalter, Sie zu dieser Fortbildungsveranstaltung in Ludwigshafen begrüßen zu können.

Programm Montag, 11.09.2023

- 08:15 Uhr Treffen im Foyer
- 08:45 Uhr Begrüßung durch den Bundesvorstand – Beginn der Exkursion
- 10:00 Uhr **Mineralwasser - AfG-Getränke - Bier die Herstellungsprozesse aus bakterieller Sicht unter die Lupe genommen**
Vom Rohstoff - bis zur Abfüllung, wo lauern die Gefahren, was kann man dagegen tun?
- 11:00 Uhr Kommunikationspause
- 11:15 Uhr **Fortsetzung der Fortbildung**
- 12:30 Uhr Kommunikationspause mit Imbiss in der Brauereikantine
- 13:45 Uhr **Abfahrt Weincampus Neustadt an der Weinstraße**
- 14:30 Uhr **Pilzwiderstandsfähige Rebsorten zu einem nachhaltigen Weinbau**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz, Neustadt
- Neue Kennzeichnungsvorschriften für Wein: Zutatenverzeichnis**
Bernhard Schandelmaier, Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz, Neustadt
- 15:30 Uhr Kommunikationspause
- 15:45 Uhr **MäuseIn & Co - neue Entwicklungen bei mikrobiologischen Belastungen im Wein
Blick ins önologische Technikum**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz, Neustadt
- 17:00 Uhr **Rückfahrt zum Tagungsort**

Programm Dienstag, 12.09.2023

- 9:00 Uhr **Die Rolle des BVL bei der Aufklärung lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen**
Vom Meldebogen über das Handbuch bis hin zu Praxisbeispielen
Listerienausbruch Firma Wilke – Auswertung der Ergebnisse
Bewertung des BELA-Berichtes im Zusammenhang mit der europäischen Berichterstattung der EFSA
Dr. Petra Luber, Referatsleiterin Referat 123 "Geschäftsstelle Krisenstab, lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, Prävention"
Jan Seidel, Lebensmittelkontrolleur beim BVL-Referat 123

10:30 Uhr	Kommunikationspause und Besuch des Messeparks
11:00 Uhr	Fortsetzung der Fortbildung
12:30 Uhr	Kommunikationspause und Besuch des Messeparks
13:30 Uhr	Fortsetzung der Fortbildung
15:30 Uhr	Kommunikationspause und Besuch des Messeparks
16:00 Uhr	Die Änderungen der Zertifizierungsvorgaben des internationalen Food Standards IFS 7.1 nach IFS 8 mit Bezug der Lebensmittelsicherheitskultur <i>Dr. Andrea Dreusch, CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit</i>
17:30 Uhr	Tageszusammenfassung

Programm Mittwoch, 13.09.2023

09:00 Uhr	Gut gewappnet gegen Gewalt und Konflikte bei der Arbeit <i>Helin Dogan, Leitung Fachbereich Gesundheit, Kultur und Arbeitsfähigkeit Abteilung Sicherheit - Gesundheit – Teilhabe, Unfallkasse Rheinland-Pfalz</i>
10:00 Uhr	Kommunikationspause mit Besuch des Messeparks
10:30 Uhr	Deeskalation durch Kommunikation und Selbstbehauptung <i>Marco Besch, Hochschule der Polizei, Abwesenheitsvertreter Leitung Abt.2 -ZSET, Leiter Fachkreis Abwehr- und Zugriffstraining, Hochschule der Polizei Rheinland-Pfalz</i>
12:00 Uhr	Kommunikationspause mit Besuch des Messeparks
12:45 Uhr	Bedarfsorientierte Eigensicherung <i>Marco Besch, Abwesenheitsvertreter Leitung Abt.2 -ZSET, Leiter Fachkreis Abwehr- und Zugriffstraining, Hochschule der Polizei Rheinland-Pfalz</i> <i>Peter Teusch, Dozent im Fachgebiet Kriminalwissenschaften, Hochschule der Polizei Rheinland-Pfalz</i>
15:00 Uhr	Kommunikationspause
15:15 Uhr	Tageszusammenfassung und Seminarbewertung
16:00 Uhr	Seminarende

Änderungen im Programmablauf behält sich der BVLK e. V. als Veranstalter ausdrücklich vor.

Organisatorisches

Veranstalter: Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.
(BVLK), Vorsitzender: Maik Maschke

Anmeldung: bis **22.08.2023** online über die Homepage des
Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.,
Naundorfer Str. 1, 01558 Großenhain
Tel. 03522/528 77 44, Fax 03522/528 77 46
E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de
Web: www.lebensmittelkontrolle.de

Stornierungen: Eine kostenfreie Stornierung der Teilnahme ist bis zum **13.08.2023**
möglich. Nach Ablauf der Frist stellt der Veranstalter 50% der
Teilnahmegebühr in Rechnung.

Veranstaltungsort: Heinrich-Pesch-Haus Bildungszentrum Ludwigshafen e.V.
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen
<https://heinrich-pesch-haus.de>

Übernachtung: Heinrich Pesch Hotel im Heinrich-Pesch-Haus Bildungszentrum
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen

Teilnahmegebühr: **216,00 €** (für Verbandsmitglieder ohne Übernachtung)
330,00 € (für Verbandsmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 11.09. bis 13.09.2023)
372,00 € (für Verbandsmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 10.09. bis 13.09.2023)
440,00 € (für Nichtmitglieder ohne Übernachtung)
545,00 € (für Nichtmitglieder mit zwei Übernachtungen
vom 11.09. bis 13.09.2023)
615,00 € (für Nichtmitglieder mit drei Übernachtungen
vom 10.09. bis 13.09.2023)

Die Teilnahmegebühr beinhaltet: Übernachtung mit Vollpension, Pausenverpflegung,
Seminar, Exkursion, Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat (im Nachgang per E-Mail).

Hinweis: Die Teilnehmerzahl ist auf 70 Personen begrenzt, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtig