

4. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

Jahrestreffen von Wissenschaft, Produktion, Handel und Überwachung

KALS 2010

21.4. - 23.4.2010

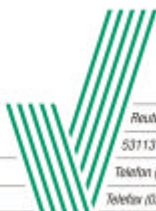
...keines bildet gemeinsamer!

unterstützt von

Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.
Feinkost - Suppen - Essig - Saft - Desserts

Fachverband der Gewürzindustrie e.V.

Deutscher Verband der Hefeindustrie e.V.



Postfach: 151

53113 Bonn

Telefon (02 28) 21 20 17

Telefax (02 28) 22 94 00

Die Studie „Trends im Handel 2010“ der KPMG Deutsche Treuhand-Gesellschaft AG weist den Beteiligten der Lebensmittelkette die Zielrichtungen für die nächste Zeit. Nicht nur stagnierende Umsätze, sei es aus Gründen der wirtschaftlichen Krise oder aus Gründen des zahlenmäßigen Rückgangs umsatzwilliger unter 20-Jähriger müssen beantwortet werden, sondern auch der zunehmende Mobilitätsverlust des Einzelnen, der sich in gesteigerten Onlinegeschäften ebenso widerspiegelt, wie im Ausbau von gigantischen Shoppingmalls.

Auch für den Food-Bereich ergibt sich: neue, kreative Konzepte müssen Interesse und Neugier des Verbrauchers wecken. Verlässlichkeit besonders im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit wird als Kundenbindungsinstrument immer wichtiger. Bio, Öko oder Nachhaltigkeit werden schlagkräftige Verkaufsargumente. Die Kostenkalkulation setzt aber enge Spielräume.

Total Quality Management muss Abläufe harmonisieren, Controlling muss begrenzbare Kosten im Griff behalten, Management muss entscheiden, worin investiert werden kann. Mehr denn je wird, wer falsch entscheidet, die Gunst der Verbraucher verlieren, aber mehr noch: den Druck der erstarkenden NGOs spüren. Der nächste Gammelfleischskandal, die nächste Leiharbeiterdiskussion oder ökologische Gedankenlosigkeit werden auch großen Unternehmen öffentlich so laut vorgeworfen, dass ein dadurch bedingter Umsatzverlust bereits bei der Rücklagenplanung mit einkalkuliert werden sollte (wird?).

Allein dadurch, dass der Handel die Verantwortung via Zertifizierungsstandards an die Produzenten delegiert, ist er nicht mehr „aus dem Schneider“. Längst haben die Meinungsführer die erhebliche Rolle erkannt, die beispielsweise die Discounter und ihr Bestreben nach Kostenführerschaft für die Qualitätssicherungsmaßnahmen der Produzenten spielen. Nur gemeinsam wird sich der Markt auf Dauer noch zufrieden stellen lassen!

Das **Karlsruher Lebensmittelsymposium** will – wie in jedem Jahr – Rüstzeug hierfür bereitstellen! Zugunsten des erfolgreichen gemeinsamen Dialogs werden **wissenschaftliche Hintergründe verständlich aufbereitet**. Damit wird es allen Beteiligten möglich sein, über unbedingt benötigte Maßnahmen kompetent zu entscheiden. **Offene Diskussionsrunden** machen unterschiedliche Standpunkte, Erwartungen und Bedürfnisse verständlich. Raum für Dialog im Rahmen der neutralen Plattform des Symposiums hilft **Netzwerke aufzubauen** und Schranken nieder zu reißen. Das hochkarätige Symposium hat zugunsten der Exzellenz und Effektivität ein limitiertes Platzangebot.

Veranstalter

Food Production Quality Service (FPQS)
der MicroMol GmbH
Hedwigstr. 2-8
D-76199 Karlsruhe
Fon: +49 721 941 521 3
Fax: +49 721 941 521 4
Mail: info@FPQS.de

Tagungsleitung :

Dr. Andrea B. Dreusch
Fon: +49 721 941 521 5
Mail: ab.dreusch@FPQS.de

Organisationsleitung:

Gabriele Lehnert
Fon: +49 721 941 521 3
Mail: g.lehnert@micromol.com

Tagungspräsident

Prof. Dr. **Klaus-Dieter Jany**, Chairman
des CEF-Panels der Europäischen
Behörde für Lebensmittelsicherheit,
Vizepräsident der Al-Wadi Universität
Syrien

Tagungsbeirat

Dr. **Gerd Fricke**, Leiter der Abteilung
Lebensmittel, Futtermittel und
Bedarfsgegenstände, Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit BVL

Veranstaltungsort:

Akademiehotel Karlsruhe
www.akademiehotel-karlsruhe.de
Hier ist ein Zimmerkontingent [KALS]
reserviert!

ATF Anerkennung

erteilt

ZFL Anerkennung

Code 009600000359



Pausen und Gastronomie

Kaffeepausen und Get-together im
Bereich der Fachausstellung,
Mittagsbuffets im Restaurant.

Industrieausstellung

Eine Fachausstellung begleitet das
Symposium. Die Ausstellung findet
ab 21.4.10 10:00 h im Saal des
Pavillons statt.

Get-together

Genießen Sie am 21.4.10
ab 19:00 h nicht nur ein leckeres
Büffet, sondern profitieren Sie von
den Möglichkeiten, neue Kontakte
zu knüpfen und in ungezwungener
Atmosphäre Ihre Gespräche weiter
zu führen.
(Preis p. P. 20,00 Euro!)

Rahmenprogramm

Am Abend des 22.4.10 Haben Sie
Gelegenheit an einem
Überraschungs-Rahmenprogramm
teil zu nehmen.

Platz-Kontingent

Das exklusive Symposium ist auf
200 Gäste streng limitiert. Das Ziel
ist eine hochkarätige und keine
Massenveranstaltung.
Sie können sich ab sofort anmelden.
Anmeldungen werden in der
Reihenfolge ihres Eingangs
entgegen genommen. Bei
Rückfragen wenden Sie sich bitte
telefonisch an Frau Lehnert.
Das Organisationskomitee behält
sich zugunsten einer gesunden
Mischung vor, Platzbewerbungen
abzulehnen. Ein Platzanspruch
besteht nicht.



Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

ich habe die Freude, Sie nunmehr zum vierten Mal beim Karlsruher Lebensmittelsymposium begrüßen zu dürfen. Der große Erfolg der Tagung bestätigt unsere Einschätzung, dass hochklassige Fortbildung, kritisch-konstruktive Diskussionen und der Dialog zwischen Produktion, Handel, Wissenschaft und Überwachung bislang in Deutschland noch zu kurz gekommen sind. Dieses deutschsprachige Symposium füllt eine wichtige Lücke.

Wir haben, wie gewohnt, ein Programm vorbereitet, das Ihnen die wichtigsten Neuerungen und diskussionswürdigsten Themen des vergangenen Jahres zusammenfasst. Wir haben Ihre Anregungen und Nachfragen aufgegriffen und festgestellt, dass die Themen dieses Mal drei Tage füllen.

Die findige Terminierung unseres Organisationskomitees ermöglicht Ihnen dennoch, mit zwei Übernachtungen an allen Lectures teilzunehmen. Besser noch, sie können dieses Mal zwei Abende fürs Netzwerken und persönliche Gespräche mit den Experten nutzen.

Im Mittelpunkt des 4. KALS stehen die Themen „Food Authentication“ (Herkunfts- und Reinheitsnachweise), Validierung, Statistik und Ergebnisinterpretation und wie immer der Thementag „Neues aus Recht und Wissenschaft“ mit Zusammenfassungen der Themen, über die Sie Bescheid wissen müssen.

Im der begleitenden Ausstellung bieten wir Ihnen dieses Mal erneut die Möglichkeit an Praxisworkshops teil zu nehmen. Mein Dank geht an dieser Stelle bereits an die unterstützenden Unternehmen r-Biopharm AG und Transia GmbH.

Ich freue mich schon jetzt auf die KALS-typischen Diskussionen und darauf, Sie dort begrüßen zu dürfen.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'K.D. Jany'.

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
Tagungspräsident

Thementag I

“Food authentication”

Identitätsbestimmung bei Nahrungsmitteln

21.4.2010

Uhrzeit	Thema	Referent
Ab 10:00	Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“	
9:00	Workshop A	
10:45	Mittagsimbiss im Rahmen der Fachausstellung	
11:30	Eröffnung des Symposiums durch den Tagungspräsidenten	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA
12:00	Organisatorisches	Dr. Andrea Dreusch FPQS, Organisatorin
12:15	Grußwort des Chairmans	Dr. Gerd Fricke, Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
12:30	Identitätsbestimmung bei Lebensmitteln – ein Überblick	Prof. Dr. Andreas Schieber Associate Professor für Functional Food und Nutraceuticals, Department of Agricultural Food and Nutritional Science, Universität von Alberta, Kanada
14:30	Bio oder Nicht Bio: Authentizität und Qualität im Test	Prof. Dr. Angelika Ploeger Ökologische Agrarwissenschaften Universität Kassel
15:30	Kaffeepause	
16:15	Fleischprodukte – Tierartendifferenzierung	Dr. Fredi Schwägele Direktor und Professor, Max Rubner-Institut, Kulmbach, Leiter AG Analytik
17:15	„GMO-seek“ Nachweis von GVO-Kontaminationen in Lebensmitteln	Dr. Ulrich Busch Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. (LGL), Oberschleißheim
18:15	Verabschiedung der Teilnehmer des ersten Tages	
19:00	Get-together	Buffet Fortführung der Gespräche, Netzwerken

Thementag II

Neues aus Recht und Wissenschaft

Was Sie für die Aktualisierung Ihrer HACCP-Analyse wissen müssen und selbst nicht recherchieren konnten.

22.4.2010

Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend	Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“	
8:30	Begrüßung durch den Tagungspräsidenten	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA
8:45	Organisatorisches	Dr. Andrea Dreusch FPQS, Organisatorin
9:00	Eröffnung durch den Chairman	Dr. Gerd Fricke, Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
9:15	Neues aus der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA
10:30	Kaffeepause	
11:00	Zusammenfassung der gesetzlichen Neuerungen (Lebensmittelproduktion, Verpackung, Transport, Handel) in 2009	Dr. Boris Riemer Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach
12:30	Mittagsbuffet	
13:30	Weichmacher in Verpackungsmaterialien	Prof. Dr. Wolfgang Dekant Institut für Toxikologie, Universität Würzburg
15:00	Kaffeepause	
15:30	Einsatz von Bakteriophagen zur Kontrolle und zum Nachweis von pathogenen Keimen in der Lebensmittelindustrie	Prof. Dr. Martin Loessner Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, ETH Zürich
17:00	Allergennachweisverfahren, Allergengrenzwerte (VITAL)	Dr. Matthias Kuhn CONGEN Biotechnologie GmbH
18:30	Verabschiedung der Teilnehmer des zweiten Tages	
19:00	Rahmenprogramm	

Thementag III – HACCP-Fortbildung Validierung und Statistik von CCP-Überwachung und Laboranalytik

Fehlervermeidung bei der Überwachung oder was Sie aus
Laborbefunden herauslesen sollten

23.4.2010

Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend	Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“	
8:30	Begrüßung durch den Tagungspräsidenten	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA
8:40	Organisatorisches	Dr. Andrea Dreusch FPQS, Organisatorin
8:50	Eröffnung durch den Chairman	Dr. Gerd Fricke Leiter der Abteilung Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
9:00	Validierung/Verifizierung: wer, wie, was, wieso, weshalb, warum	Dr. Stavros Kromidas Autor des Buches „Validierung in der Analytik“
10:30	Kaffeepause	
11:00	Interpretation und Aussagen mikrobiologischer Ergebnisse	Dr. Andreas Dreusch MicroMol GmbH, Karlsruhe
12:30	Mittagsbuffet	
13:30	Statistik und Probenumfänge: wie viele Proben müssen sein?	Priv. Doz. Dr. Dieter Kadelka Institut für Stochastik, Universität Karlsruhe
15:00	Verabschiedung der Teilnehmer, die den letzten Workshop nicht besuchen Kaffeepause	Dr. Andrea Dreusch, FPQS, Organisatorin Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Tagungspräsident
15:30	Workshop B	
17:30	Veranstaltungsende	

Teilnehmer dieses Tages erhalten ein gesondertes Zertifikat
über die „HACCP-Fortbildung“

Workshop A: Feinheiten mikrobiologischer Prüfungen

Tipps und Tricks aus dem mikrobiologischen Labor

(Auszüge aus unserem Profi-Seminar)

Mikrobiologie ist keine einfache Sache. Herauszufinden, ob in einem Produkt Keime versteckt sind, stellt Ansprüche an das biochemische Wissen des Experimentators. Zu klären, was da auf dem Keimträger gewachsen ist, kann auch geübte Laborateure vor Fragen stellen.

MicroMol hat 14 Jahre Erfahrung mit verzwickten Keimen, versteckten Kontaminationen und komplizierten Interpretationen.

In diesem Workshop vermitteln wir Ihnen Tricks und Kniffe für schwierige Analysen, zeigen Ihnen Fehlerquellen auf und visualisieren Bakterien und Schimmelpilze mikro- und makroskopisch.

Der Workshop wird unterstützt durch



Workshop Betriebshygienekontrollen

21.4.2010 9:00 h bis 11:00 h

Mindestteilnehmerzahl: 10

Der Workshop ist ausschließlich für Symposiumsteilnehmer zugänglich!

ZFL-Anerkennung Veranstaltungscode 009600000408



Workshop B: Allergennachweise

Material und Methoden; Einsatzmöglichkeiten; Auswertung; Tipps und Tricks

Die Kontrolle kontaminierender Allergenspuren im Prozessablauf wird immer wichtiger. Sie kann von den Unternehmen selbstständig durchgeführt, oder durch beauftragte Dienstleister übernommen werden.

Abhängig von den eigenen Möglichkeiten, den Gegebenheiten vor Ort und den Ergebnissen der Risikoanalyse muss entschieden werden, welcher Weg für das jeweilige Unternehmen der Beste ist.

Zur Entscheidungsfindung trägt auch die Ermittlung der anfallenden Kosten bei:

Wie viel kosten die benötigten Materialien, benötigt man zusätzliche Ausrüstung, Schulung oder kompetente Mitarbeiter?

Der Workshop gibt einen kurzen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten und stellt moderne Materialien vor. Die Handhabung wird erklärt und kann getestet werden.

Der Workshop wird unterstützt durch



Workshop Allergennachweise

23.4.2010 15:30 h bis 17:30 h

Mindestteilnehmerzahl: 10

Der Workshop ist ausschließlich für Symposiumsteilnehmer zugänglich!

ZFL-Anerkennung Veranstaltungscode 009600000409



Teilnahme-Request

Per Post oder per Fax an Nr. +49 721 94 15 214

An den
FPQS der MicroMol GmbH
 Frau Gabriele Lehnert
 Hedwigstr. 2-8
 D-76199 Karlsruhe

Hiermit melde ich mich verbindlich an für:

Zur Veranstaltung	4. Karlsruher Lebensmittelsymposium 2010		
Ort	Akademiehôtel Karlsruhe		
Zutreffendes bitte ankreuzen <input type="checkbox"/>			
1. Tag	21.4.2010	580,00	<input type="checkbox"/>
2. Tag	22.4.2010	740,00	<input type="checkbox"/>
3. Tag	23.4.2010	580,00	<input type="checkbox"/>
Alle 3 Tage	21-23.4.2010	1.900,00	<input type="checkbox"/>
Get together	21.4.2010	20,00*	<input type="checkbox"/>
Rahmenprogramm	22.4.2010	20,00*	<input type="checkbox"/>
Workshop A	21.4.2010	30,00*	<input type="checkbox"/>
Workshop B	23.4.2010	30,00*	<input type="checkbox"/>

Teilnahmegebühren jeweils inklusive Unterlagen, Getränke, Verpflegung während der Veranstaltung und Zertifikat (ggf.) zuzüglich MwSt.
 Get-together und Rahmenprogramm inklusive Abendessen. Workshops inklusive Unterlagen, Material und Zertifikat
 Für die Teilnehmer aller drei Tage sind die beiden **Übernachtungen vom 21. – 23.4.10 inklusive**. Diese Teilnehmer nehmen am Get-together und am Rahmenprogramm, sowie an den Workshops selbstverständlich **kostenlos** teil.
 Bitte kreuzen Sie gewünschte Workshopteilnahme auch an, wenn diese für Sie kostenfrei sind!

* kostenpflichtig nur für Einzeltagesteilnehmer.

Der Teilnahme-Request gilt als verbindliche Anmeldung. Das Organisationskomitee behält sich vor, Bewerbungen abzulehnen. Sie erhalten sofort nach Zusage Ihres Platzes eine Anmeldebestätigung. Anmeldungen zu Get-together, Rahmenprogramm oder Workshops sind nur im Zusammenhang mit der Anmeldung zu einem Symposiumstag möglich. Bei Stornierung bis 28.2.10 werden 50,00 Euro Bearbeitungsgebühr berechnet; danach der volle Betrag. Ein Ersatzteilnehmer kann gestellt werden. Bei Ausfall von einzelnen Veranstaltungsteilen oder der Veranstaltung aus besonderem Grund werden die Teilnahmegebühren zurückerstattet. Weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden. Einzeltagesteilnehmer buchen Zimmer bitte direkt bei der Akademie (www.akademiehôtel-karlsruhe.de). Ein Übernachtungskontingent steht im Tagungshotel zur Verfügung. Teilnehmer aller drei Tage werden vom Veranstalter eingebucht und müssen nichts weiter unternehmen!

Titel, Name, Vorname	
Funktion	
Firma	
Strasse, Nr.	
PLZ, Ort	
Land	
Fon	
Mail	
Unterschrift	
VAT-Nummer Bitte immer angeben	