



PROGRAMM

**Fortbildungsveranstaltung
am 30. und 31. Oktober 2008
in Saarbrücken**

*Aktuelle Trends lebensmittelbedingter Infektionsausbrüche
Trinkwasser im Brennpunkt zwischen Versorgungsunternehmen & Lebensmittelproduzenten
Globalisierung und Lebensmittelsicherheit
u. v. a.*

Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Saar e.V.
Mitglied im Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

1. Vorsitzender Harry Sauer
66793 Saarwellingen, Forststraße 26
06838-981812 oder 0681-9978-4503

HarrySauer-lmkv-saar@t-online.de

www.lmk-saar.de

Eingetragener Verein
Amtsgericht Saarbrücken
Az: 09 – 17VR 4236

Zum Programm

Die zweitägige Fortbildung richtet sich an alle am Verbraucherschutz Interessierte und insbesondere an die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Berufsgruppen!

Der Landesverband der LMK Saar hat sich zum Ziel gesetzt, eine Fortbildungsveranstaltung anzubieten, die nicht nur die Schnittstellen der verschiedenen Berufszweige aufzeigt, sondern auch mit dazu beitragen soll, die Integration aller beteiligten Kreise, die Zusammenarbeit und die Kommunikation zu fördern und darüber hinaus den Verbraucherschutz und die Lebensmittelsicherheit in Zeiten globaler Märkte und Warenströme zu optimieren!

Neue europäische und nationale Vorschriften werden zukünftig die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung vorgeben. Hygienerechtliche Kenntnisse und Betrachtungsweisen im Rahmen einer Betriebskontrolle, das Erkennen von Zusammenhängen, vor allem im Bereich lebensmittelbedingter Infektionsausbrüche und Qualitäts- und Krisenmanagement bei globalisierten Warenströmen, bilden einen Schwerpunkt der Fortbildung. Darüber hinaus sollen Aspekte der Entwicklung, Anwendung und Nutzung von Gerätschaften vermittelt werden, die bei der täglichen Arbeit eine Hilfestellung in der juristischen Bewertung von Sachverhalten und der kompetenten Beratung eines Betriebsinhabers darstellen. Letztendlich soll der Erfahrungsaustausch mit Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren anderer Bundesländer, anderer Verbände sowie zwischen den verschiedenen Berufsgruppen gefördert und verbessert werden!

DONNERSTAG, 30.10.2008

09:00 - 09:15 Uhr

Begrüßung/ Vorstellung der Seminarteilnehmer

09:15 - 11:00 Uhr

„Hygiene ist nicht alles - aber ohne Hygiene ist alles nichts!

Trinkwasser im Brennpunkt zwischen Versorgungsunternehmen & Lebensmittelproduzenten“

(Dr.-Ing. Hans-Joachim Greunig, Späne GmbH)

11:00 - 11:15 Uhr Kaffeepause

11:15 - 12:30 Uhr

„Hygieneschutz für Kühlraumdichtungen – Oberflächenveredelung mit anti-mikrobiellem Langzeitschutz“

(Dieter Schwindt, Fa. Nanopol)

12:30 - 14:00 Uhr Mittagspause

14:00 - 15:30 Uhr

„Berührungslose Temperaturmessgeräte/ Anwendung & Interpretation von Messwerten“

(Detlef Higelke, Fa. Testo)

15:30 - 15:45 Uhr Kaffeepause

15:45 - 17:00 Uhr

„Entwicklung eines Enzymsensors für den Pestizidnachweis speziell in Obst & Gemüse“

(Prof. Dr.-Ing. Thomas Hahn, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg)

17:00 - 18:00 Uhr

„Fliegen & Hygiene = Fluginsekten, die unterschätzte Gefahr/ scheinbare Gesellschaftsfähigkeit der Fliege – ist sie wirklich hygienisch?“

(Jürgen Pieles, Fa. Kulms)

FREITAG, 31.10.2008

09:00 - 11:00 Uhr

„Aktuelle Trends lebensmittelbedingter Infektionsausbrüche/ Zusammenarbeit zw. Lebensmittelüberwachungs- & Gesundheitsbehörden, ZEVALI - Zentrale Erfassung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Infektionen & Intoxikationen“

(Dr. Christina Frank, Robert-Koch-Institut Berlin)

11:00 - 11:15 Uhr Kaffeepause

11:15 - 12:30 Uhr

„Automatische Reinigungssysteme für Schankanlagen“

(Rudolf Till, Geschäftsführer Fa. QuaDis)

12:30 - 13:30 Uhr Mittagspause

13:30 - 15:30 Uhr

„Globalisierung & Lebensmittelsicherheit/ Qualitäts- & Krisenmanagement unter globalisierten Warenströmen - Was bedeutet die WTO für die Amtliche Lebensmittelüberwachung?“

(Prof. Dr. Ulrich Nöhle, TU Braunschweig, Institut Lebensmittelchemie)

15:30 - 17:00 Uhr

Abschlussbesprechung

18:00 Uhr

**Festakt zum 10-jährigen Verbandsjubiläum
Grußworte von Minister Prof. Dr. Vigener ,
Ministerium für Frauen, Arbeit, Gesundheit und
Soziales, und Vertretern anderer Verbände und
Organisationen**

Teilnehmerkreis

Die zweitägige Fortbildung richtet sich an alle Interessierte am Verbraucherschutz, insbesondere an Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure, aber auch an Gesundheitsinspektoren, Chemiker, Veterinäre, Bedienstete des LSGV (Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz) und sonstige Vertreter der Überwachungsbehörden und der zuständigen Ministerien.

Termin

30. und 31. Oktober 2008

Ort

Bel étage
der Spielbank Gastronomie
Deuschmühlental
Am Deutsch - Französischen Garten
66117 Saarbrücken
Tel.: 0681-9507850
Fax: 0681-9507858

www.spielbank-gastronomie.de

Gebühr Fortbildung

160,- Euro/ pro Person

Die Teilnahmegebühr schließt die Kaffeepausen und Mittagessen sowie die Teilnahme an der Abendveranstaltung am 31.10. mit ein.

Überweisung der Teilnahmegebühr unter dem Stichwort „**Fobi 2008**“ an:

Landesverband der LMK Saar e.V.

Bankverbindung: Sparkasse Saarbrücken

BLZ: 59050101

Kto: 87181103

Anmeldung

Bitte bis **10. Oktober 2008 (!)** unter dem Stichwort „**Fobi 2008**“

per E-Mail an den Kassierer des LV Saar

h.altmeyer@lsgv-luv.saarland.de

(Name, Adresse, Erreichbarkeit, Mitglied des Landesverbandes...)

Stornierungsbedingungen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Ihren Absagen entsprechende Gebühren berechnen müssen:

-bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 50,- Euro

-bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir die halbe Gebühr

-spätere Absagen berechnen wir mit der vollen Gebühr, wenn nicht ein

Ersatzteilnehmer benannt wird

Im Falle einer Stornierung durch den Veranstalter werden bereits gezahlte Gebühren in voller Höhe zurückerstattet.

Weitere Ansprüche der Teilnehmer bestehen jedoch nicht.

Zimmerreservierungen

Übernachtungen sind selbstständig zu buchen!

Stichwort : **LMK-SAAR**

(Kontingent bis 10.10. 2008)

EZ: 77,- Euro (incl. Frühstück)

DZ: 117,- Euro (incl. Frühstück)

Hotel Crystal

66117 Saarbrücken, Gersweiler Straße 39

Tel.: 0681-58890

Hotel-crystal@t-online.de / www.hotel-crystal.de

Zusatzprogramm und Abendveranstaltung

(siehe ges. Anlage)