

FPQS

Food Production Quality Service

5. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

Jahrestreffen von Wissenschaft, Produktion,
Handel und Überwachung

KALS 2011

28.3. – 29.3.11

unterstützt von

**BV
ZDF**



*Verband der Hersteller
kulinarischer Lebensmittel e.V.*

Feinkost · Suppen · Essig · Senf · Desserts



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:

Judith Schaller
Fon: +49 721 941 521 3
Mail: j.schaller@micromol.com

Tagungspräsident

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

Chairman

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

Veranstaltungsort:

Akademihotel Karlsruhe
www.akademihotel-karlsruhe.de

Hier ist ein Zimmerkontingent reserviert. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig Ihre Übernachtungsdaten mit, wenn wir Sie bei der Buchung unterstützen sollen. Für All-inclusive-Teilnehmer buchen wir automatisch eine Übernachtung, Mehrbedarf buchen wir gern ebenfalls für Sie ein, wenn Sie uns hierzu rechtzeitig Bescheid geben.

ATF Anerkennung

10-10-28-1-1
(6 Stunden je Tag)

ZFL Anerkennung
Code 009600522 (Tag 1)
Code 009600570 (Tag 2)



Pausen und Gastronomie

Kaffeepausen und Get-together im Bereich der Fachausstellung, Mittagsbuffet im Casino.

Industrieausstellung

Eine Fachausstellung begleitet das Symposium. Die Ausstellung findet ab 28.3.2011 9:00 h im Saal des Pavillons statt.

Get-together

Genießen Sie am 28.3.2011 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. Mit Überraschungsschmankerl! (Preis p. P. 25,00 Euro!)

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 Schaller.

Shuttle-Service

Gern organisieren wir Für Sie einen Abholshuttle vom Baden-Airport. Bitte wenden Sie sich hierfür an Frau Schaller.

Grußwort des Tagungspräsidenten

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

ich habe die Freude, Sie bereits zum fünften Mal beim Karlsruher Lebensmittelsymposium begrüßen zu dürfen. Der große Erfolg der KALS-Tagungen über die Jahre bestätigt unsere Einschätzung, dass hochklassige Fortbildung, kritisch-konstruktive Diskussionen und der Dialog zwischen Wissenschaft, Produktion, Handel und Überwachung hier ihre Plattform gefunden haben. Dieses deutschsprachige Symposium füllt eine wichtige Lücke.

Wir haben, wie gewohnt, ein Programm vorbereitet, das Ihnen die wichtige Neuerungen und diskussionswürdigsten Themen des vergangenen Jahres zusammenfasst. Ihre Anregungen und Nachfragen haben wir aufgegriffen und in das Programm aufgenommen.

Im Mittelpunkt des 5. KALS stehen die Themen Imitate, Nanotechnologie und Mikrobiologie. Die sogenannte „Sekundärgesetzgebung“ – beispielsweise vom Handel modifizierte, gesetzlich nicht festgelegte Grenzwerte für Pestizide - möchten wir ergänzend zu einem einleitenden Referat im Rahmen einer Podiumsdiskussion beleuchten. Die „Updates“ geben Ihnen wie immer einen Überblick über Recht und Wissenschaft und die Themen über die Sie hier Bescheid wissen müssen.

Lieb gewonnen haben unsere Stammgäste die begleitende Industrieausstellung, die auch 2011 technische Neuerungen und interessante Erleichterungen zu bieten hat. Den Abend können Sie wie immer im angenehmen Ambiente der Akademie fürs Netzwerken und persönliche Gespräche mit den Experten nutzen.

Unser Organisationskomitee ermöglicht es Ihnen, mittels Shuttle-Service vom Karlsruher Flughafen (Baden-Airport) rechtzeitig morgens von Berlin, Hamburg oder Wien anzureisen. Bahnreisende benötigen vom Karlsruher ICE-Bahnhof bis zum Tagungshotel nur 5 Minuten.

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

Ihr



Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
Tagungspräsident

Thementag I 28.3.2011

Update Recht
Schwerpunktthema Imitate
Update Nanotechnologie und Lebensmittel
Schwerpunktthema Sekundärgesetzgebung

Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“		
10:00 h	Anmeldung	
10:15 h	Grußwort	Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL Baden-Württemberg
10:30 h	Eröffnung durch den Chairman	Dr. Gerd Fricke Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
10:45 h	Nachgemacht – Probleme mit den Imitaten	Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie, DLG e.V.
11:30 h	Ist drin, was drauf steht? (Nachweisverfahren)	Dr. Hasan Taschan Hessisches Landeslabor, Kassel
12:15 h	Update Recht: Neuerungen 2010/2011	Dr. Boris Riemer Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach
13:15 h	Mittagessen im Casino, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
14:45 h	Update: Nanotechnologie in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien	Dr. Ralf Greiner Leiter Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Max-Rubner-Institut Karlsruhe
15:45 h	Nanotechnologie: Rechtliche Probleme?	Dr. Axel Preuß LtdChemDir, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL)
16:45 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
17:30 h	Grenzwerte. EFSA, BfR oder Handel?	Dr. Christina Rempe Referentin für Lebensmittelvermarktung und Ernährungs- verhalten, Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
18:00 h	Podiumsdiskussion über Sekundärgesetzgebung	auf dem Podium Dr. Christina Rempe, Dr. Marcus Girnau (Geschäftsführer Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL), Franz Martin Rausch (Geschäftsführer Handelsverband Deutschland HDE), Prof. Klaus-Dieter Jany (Chairman CEF-Panel, EFSA), Martin Müller (Bundesvorsitzender Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure BVLK)
19:00 h	Verabschiedung der Teilnehmer des ersten Tages	
im Anschluss	Get-together	

Thementag II 29.3.2011

Update Mikrobiologie

Schwerpunktthema Validierung

Update Lebensmittelsicherheitsstandards

Praxisbericht „Nachhaltigkeit, Arbeitsschutz, Umweltschutz“: pro oder contra Lebensmittelsicherheit?

Uhrzeit	Thema	Referent
begleitend Fachausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“		
8:30 h	Eröffnung durch den Chairman	Dr. Gerd Fricke Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL
8:45 h	Update Lebensmittelpathogene	Dr. Ingrid Huber Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit LGL
9:45 h	Biofilm Management	Prof. Dr. Hans-Curt Flemming Biofilm Centre, Universität Duisburg-Essen
10:45 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung Pressekonferenz Lebensmittelsicherheit mit Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany , Chairman des CEF-Panels der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA	
11:30 h	Reinigungsvalidierung	Dr. Andreas Dreusch Geschäftsführer MicroMol GmbH
12:30 h	Mittagessen im Casino, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
13:30 h	Biotechnologische Methoden für haltbare und sichere Lebensmittel - Chancen und Grenzen	Dr. Dieter Elsser-Gravesen ISI Food Protection ApS, Dänemark
14:30 h	Praxisbericht Lebensmittelsicherheit, Arbeitsschutz, Umweltschutz, Nachhaltigkeit: Überlappungen und Widersprüche	Margitta Moldenhauer , Lebensmittelhygiene Personenverkehr, Deutsche Bahn Regio AG und Dr. Klaus Vestner , Leiter Umweltschutz Personenverkehr und Verbesserungsmanagement, Deutsche Bahn Regio AG
15:30 h	Kaffeepause, Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung	
16:00 h	Update Lebensmittelsicherheits-Standards: Neue Anforderungen an die Produktion	Heinrich Poppenberger Sector Manager Food, TÜV SÜD Management Service
17:00 h	Veranstaltungsende	

Anmeldung

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

An den
FPQS der MicroMol GmbH
 Frau Judith Schaller
 Hedwigstr. 2-8
 D-76199 Karlsruhe

Hiermit melde ich mich verbindlich an für:

Zur Veranstaltung	5. Karlsruher Lebensmittelsymposium 2011		
Ort	Akademiehotel Karlsruhe		
Zutreffendes bitte ankreuzen 			
1. Tag	28.3.2011	580,00	<input type="checkbox"/>
2. Tag	29.3.2011	580,00	<input type="checkbox"/>
All inclusive	28. + 29.3.11	1.100,00	<input type="checkbox"/>
Get together	28.3.2011	25,00*	<input type="checkbox"/>

Teilnahmegebühren jeweils inklusive Unterlagen, Getränke, Verpflegung während der Veranstaltung und Zertifikat (ggf.) zuzüglich MwSt.
 Get-together inklusive Abendessen.
 Für die **All inclusive**-Teilnehmer ist die **Übernachtung vom 28. – 29.3.2011 inklusive**. Diese Teilnehmer nehmen am Get-together selbstverständlich **kostenlos** teil.

* kostenpflichtig nur für Einzeltagesteilnehmer.

Die Anmeldung ist verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Anmeldungen zum Get-together sind nur im Zusammenhang mit der Anmeldung zu einem Symposiumstag möglich. Bei Stornierung bis 31.1.2011 werden 80,00 Euro Bearbeitungsgebühr berechnet; danach der volle Betrag. Ein Ersatzteilnehmer kann gestellt werden. Bei Ausfall 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.akademiehotel-karlsruhe.de). Ein Übernachtungskontingent steht im Tagungshotel zur Verfügung. All-inclusive-Teilnehmer 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	