

## 4. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

Jahrestreffen von Wissenschaft, Produktion, Handel und Überwachung

# KALS 2010

## 21.4. - 23.4.2010

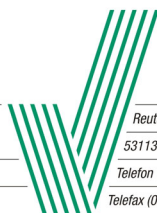
*...keines bildet gemeinsamer!*

unterstützt von

Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.  
Feinkost · Suppen · Essig · Senf · Desserts

Fachverband der Gewürzindustrie e.V.

Deutscher Verband der Hefeindustrie e.V.



Reuterstr. 151

53113 Bonn

Telefon (02 28) 21 20 17

Telefax (02 28) 22 94 60

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](mailto:info@FPQS.de)

## **Tagungsleitung :**

Dr. Andrea B. Dreusch  
Fon: +49 721 941 521 5  
Mail: [ab.dreusch@FPQS.de](mailto:ab.dreusch@FPQS.de)

## **Organisationsleitung:**

Gabriele Lehnert  
Fon: +49 721 941 521 3  
Mail: [g.lehnert@micromol.com](mailto: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](http://www.akademiehotel-karlsruhe.de)  
Hier ist ein Zimmerkontingent [KALS]  
reserviert!

## **ATF Anerkennung**

erteilt

## **ZFL Anerkennung**

Code 009600000359



Zertifizierungsstelle für die Fortbildung  
von Lebensmittelchemikern

## **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'. The signature is fluid and stylized, with a long, sweeping underline that extends to the right.

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     | <b>Workshop A</b>                                            |                                                                                                                                                                                           |
| 10:45    | Mittagsimbiss im Rahmen der Fachausstellung                  |                                                                                                                                                                                           |
| 11:30    | Eröffnung des Symposiums durch den Tagungspräsidenten        | <b>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b><br>Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA                                                                                                                |
| 12:00    | Organisatorisches                                            | <b>Dr. Andrea Dreusch</b><br>FPQS, Organisatorin                                                                                                                                          |
| 12:15    | Grußwort des Chairmans                                       | <b>Dr. Gerd Fricke,</b><br>Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL                                                                                             |
| 12:30    | Identitätsbestimmung bei Lebensmitteln – ein Überblick       | <b>Prof. Dr. Andreas Schieber</b><br>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       | <b>PD. Dr. Johannes Kahl</b><br>Ökologische Agrarwissenschaften<br>Universität Kassel                                                                                                     |
| 15:30    | Kaffeepause                                                  |                                                                                                                                                                                           |
| 16:15    | Fleischprodukte – Tierartendifferenzierung                   | <b>Dr. Fredi Schwägele</b><br>Direktor und Professor, Max Rubner-Institut, Kulmbach, Leiter AG Analytik                                                                                   |
| 17:15    | „GMO-seek“ Nachweis von GVO-Kontaminationen in Lebensmitteln | <b>Dr. Ulrich Busch</b><br>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. (LGL), Oberschleißheim                                                                        |
| 18:15    | Verabschiedung der Teilnehmer des ersten Tages               |                                                                                                                                                                                           |
| 19:00    | Get-together                                                 | Buffet<br>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                                                                       | <b>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b><br>Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA                              |
| 8:45       | Organisatorisches                                                                                            | <b>Dr. Andrea Dreusch</b><br>FPQS, Organisatorin                                                        |
| 9:00       | Eröffnung durch den Chairman                                                                                 | <b>Dr. Gerd Fricke,</b><br>Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, BVL           |
| 9:15       | Neues aus der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)                                         | <b>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b><br>Vorsitzender des CEF-Panels der EFSA                              |
| 10:30      | Kaffeepause                                                                                                  |                                                                                                         |
| 11:00      | Zusammenfassung der gesetzlichen Neuerungen (Lebensmittelproduktion, Verpackung, Transport, Handel) in 2009  | <b>Dr. Boris Riemer</b><br>Kanzlei Seitz und Riemer, Lörrach                                            |
| 12:30      | Mittagsbuffet                                                                                                |                                                                                                         |
| 13:30      | Weichmacher in Verpackungsmaterialien                                                                        | <b>Prof. Dr. Wolfgang Dekant</b><br>Institut für Toxikologie, Universität Würzburg                      |
| 15:00      | Kaffeepause                                                                                                  |                                                                                                         |
| 15:30      | Einsatz von Bakteriophagen zur Kontrolle und zum Nachweis von pathogenen Keimen in der Lebensmittelindustrie | <b>Prof. Dr. Martin Loessner</b><br>Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, ETH Zürich |
| 17:00      | Allergennachweisverfahren, Allergengrenzwerte (VITAL)                                                        | <b>Dr. Matthias Kuhn</b><br>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<br>Tagungspräsidenten                                                    | <b>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b><br>Vorsitzender des CEF-Panels der<br>EFSA                                |
| 8:40       | Organisatorisches                                                                            | <b>Dr. Andrea Dreusch</b><br>FPQS, Organisatorin                                                             |
| 8:50       | Eröffnung durch den Chairman                                                                 | <b>Dr. Gerd Fricke</b><br>Leiter der Abteilung Lebensmittel,<br>Futtermittel und Bedarfsgegenstände,<br>BVL  |
| 9:00       | Validierung/Verifizierung:<br>wer, wie, was, wieso, weshalb, warum                           | Prof. Dr. Hermann Wätzig<br>Institut für Pharmazeutische Chemie,<br>Universität Braunschweig                 |
| 10:30      | Kaffeepause                                                                                  |                                                                                                              |
| 11:00      | Interpretation und Aussagen<br>mikrobiologischer Ergebnisse                                  | <b>Dr. Andreas Dreusch</b><br>MicroMol GmbH, Karlsruhe                                                       |
| 12:30      | Mittagsbuffet                                                                                |                                                                                                              |
| 13:30      | Statistik und Probenumfänge:<br>wie viele Proben müssen sein?                                | <b>Priv. Doz. Dr. Dieter Kadelka</b><br>Institut für Stochastik, Universität<br>Karlsruhe                    |
| 15:00      | Verabschiedung der Teilnehmer, die<br>den letzten Workshop nicht besuchen<br><br>Kaffeepause | <b>Dr. Andrea Dreusch</b> ,<br>FPQS, Organisatorin<br><b>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</b><br>Tagungspräsident |
| 15:30      | <b>Workshop B</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                          | Akademiehotel Karlsruhe                  |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Zutreffendes bitte ankreuzen |                                          |          |                          | ↓                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1. Tag                       | 21.4.2010                                | 580,00   | <input type="checkbox"/> | Teilnahmegebühren jeweils inklusive Unterlagen, Getränke, Verpflegung während der Veranstaltung und Zertifikat (ggf.) zuzüglich MwSt.<br>Get-together und Rahmenprogramm inklusive Abendessen. Workshops inklusive Unterlagen, Material und Zertifikat |
| 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"/> | Für die Teilnehmer aller drei Tage sind die beiden <b>Übernachtungen vom 21. – 23.4.10 inklusive</b> . Diese Teilnehmer nehmen am Get-together und am Rahmenprogramm, sowie an den Workshops selbstverständlich <b>kostenlos</b> teil.                 |
| 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"/> | 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.akademiehotel-karlsruhe.de](http://www.akademiehotel-karlsruhe.de)). Ein Übernachtungskontingent steht im Tagungshotel zur Verfügung. Teilnehmer aller drei Tage werden vom Veranstalter eingebucht und müssen nichts weiter unternehmen!

|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| <b>Titel, Name, Vorname</b>              |  |
| <b>Funktion</b>                          |  |
| <b>Firma</b>                             |  |
| <b>Strasse, Nr.</b>                      |  |
| <b>PLZ, Ort</b>                          |  |
| <b>Land</b>                              |  |
| <b>Fon</b>                               |  |
| <b>Mail</b>                              |  |
| <b>Unterschrift</b>                      |  |
| <b>VAT-Nummer</b><br>Bitte immer angeben |  |