

Anmeldung per Fax: +49 721 941 521 4

Hiermit melde ich mich verbindlich an zum

(zutreffendes bitte ankreuzen)

- | | | |
|---|--------------------------|------------|
| Tag 1 (24.4.2012) inkl. HACCP-WS | <input type="checkbox"/> | 580,00 € |
| Tag 2 (25.4.2012) | <input type="checkbox"/> | 580,00 € |
| HACCP-Workshop (einzeln) | <input type="checkbox"/> | 350,00 € |
| Beide Tage komplett* | <input type="checkbox"/> | 1.100,00 € |
| Get-together * | <input type="checkbox"/> | 30,00 € |

Der HACCP-Workshop kann auch getrennt gebucht werden, solange Plätze verfügbar sind.

Alle Preise zuzügl. geltender MwSt. Preise beinhalten Unterlagen, Getränke und Verpflegung am jeweiligen Tag. Kostenloser Besuch der Ausstellung „Lebensmittelsicherheit in der Praxis“.

* Für Besucher beider Tage sind die Zwischenübernachtung und das Get together inklusive. Bitte kreuzen Sie für unsere Planung dennoch an, ob Sie teilnehmen werden!(Programmänderungen aus wichtigem Grund vorbehalten! Bei Ausfall der Veranstaltung aus wichtigem Grund wird der Teilnahmebeitrag zurückerstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht.) (Teilnahmegebühren für Mitglieder der unterstützenden Verbände (1 bzw. 2) je 522,00 €/ (HACCP) 320,00 / (1+2) 990,00 €/ (GT) 25,00 € netto) Bei Stornierung bis einschließlich 9.3.2012 werden 80,00 Euro Bearbeitungsgebühr berechnet, danach der volle Betrag. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden!

Titel: _____

Vorname: _____

Name: _____

Funktion: _____

Firma: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Fon: _____

E-Mail: _____

Mitgliedsnummer Förderverbände: (wenn zutreffend:)

oder Behörde:

VERANSTALTER

FPQS der MicroMol GmbH
Hedwigstr. 2-8
D-76199 Karlsruhe
Ansprechpartnerin: Dr. Andrea Dreusch
Fon: 0049 721 941 521 3



VERANSTALTUNGSORT

Akademiehotel Karlsruhe
Die Anfahrtsbeschreibung finden Sie im Internet unter
www.Akademiehotel-Karlsruhe.de

UNTERSTÜTZT VON



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



GRUSSWORT DES TAGUNGSPRÄSIDENTEN

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

unser KALS ist inzwischen bis über die Grenzen Europas hinaus bekannt. Es gilt als eines der bestbesetzten Fortbildungsevents im deutschsprachigen Raum, in jedem Fall aber ist es das charmanteste! Nicht nur hochklassige Fortbildung, kritisch-konstruktive Diskussionen und Dialog zwischen Wissenschaft, Produktion, Handel und Überwachung schätzen unsere zahlreichen Stammgäste. Auch das Netzwerken in der entspannten Atmosphäre, die unser Organisationsteam zu zaubern versteht, ist jedes Jahr wieder etwas Besonderes!

Beim 6. KALS bieten wir Ihnen neben all den Informationen auch einen HACCP-Workshop mit Prüfung.

Ich freue mich auf Sie!
Ihr Klaus-Dieter Jany



6. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

2012

KALS

24.4. - 25.4.2012

Jahrestreffen
von Produktion, Handel,
Überwachung und Wissenschaft
mit HACCP-Fortbildung

PROGRAMM 24.4.2012

- 9:30 h Anmeldung
10:15 h Grußwort
NN
10:30 h *Eröffnung* durch den Tagungspräsidenten
Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany,
CEF-Panel der Europäischen Behörde für
Lebensmittelsicherheit EFSA

Zoonose-Lecture

Chairman: **Dr. Gerd Fricke**, Leiter Abt. Lebensmittel,
Futtermittel und Bedarfsgegenstände,
Bundesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit BVL, Berlin

- 10:45 h **Bericht aus der Task-Force EHEC**
Dr. Petra Luber, Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit, BVL Berlin
11:30 h **Zoonosen am Beispiel EHEC**
Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Oberschleißheim

13:00 h Mittagessen im Casino,
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung

Lecture Verpackungen

- 14:00 h **Migration: Bedeutung und Analytik**
Dr. Angela Störmer, Prüfleiterin Migration,
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und
Verpackung, Freising
14:45 h **Packstoffspezifikation/Konformitätserklärung**
DI Michael Pitzl, Leiter Abt. Migrationsprüfung
ofl Österreichisches Forschungsinstitut für
Chemie und Technik
15:30 h Kaffeepause
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung

Begleitend:
Industrieausstellung "Lebensmittelsicherheit in der Praxis"

Präsident Chairman



JANY



FRICKE



BUHLMANN



BUSCH



DREUSCH



JUNGHANNß



KEUNE



KROPP



LUBER



PAFF



PITZL



PODBIELSKI



RIEMER



STÖRMER



TEUFER



UNGAR

PROGRAMM 24.4.2012

HACCP-Fortbildung

(Für die Teilnehmer des HACCP-Workshops werden gesonderte
Zertifikate ausgestellt.)

- 16:15 h **Strukturierte Hygienebegehungen**
Prof. Dr. Andreas Podbielski, Direktor des
Instituts für Medizinische Mikrobiologie,
Virologie und Hygiene sowie
Krankenhaushygieniker am Universitätsklinikum
Rostock (AöR)
17:00 h **HACCP-Workshop Eigenkontrollpläne**
bis 19:00 h Gruppe 1: Handwerk
Gruppe 2: Verpackung und
Bedarfsgegenstände
Gruppe 3: Kühlpflichtige Lebensmittel
Gruppe 4: Allgemein auf Industrieniveau

im Anschluss Get-together
Abendessen, Netzwerken, Überraschung

PROGRAMM 25.4.2012

- 8:30 h *Eröffnung* durch den Chairman
Dr. Gerd Fricke, Leiter Abt. Lebensmittel,
Futtermittel und Bedarfsgegenstände,
Bundesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit BVL, Berlin

Lecture Recht

z.B. Honig/Pollen-Thematik, Update Health Claims, Zusatzstoffe,
Lebensmittelinformationsverordnung, Novel Food und Aktuelles

- 8:45 h **Update Deutsche Rechtsprechung**
RA Dr. Boris Riemer, Kanzlei Seitz & Riemer,
Lörrach
9:45 h Kaffeepause
10:15 h **Rechtliche Entwicklungen auf EU-Ebene**
RA Dr. Tobias Teufer, KROHN
Rechtsanwälte, Hamburg
11:15 h **Fragestunde mit den Rechtsexperten**
12:15 h Mittagessen im Casino
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung

PROGRAMM 25.4.2012

Lecture Raumlüfttechnische Anlagen

- 13:15 h **RLT: Prüfung und Instandhaltung**
Dr. Ing. Achim Keune VDI, TBB Dr. Keune,
Hamburg
14:00 h **Schimmelpilze im Unternehmen**
Prof. Dr. Ulrich Junghannß, LFG Mikrobiologie
Hochschule Anhalt
14:45 h Kaffeepause

Lecture Food Defense

- 15:30 h **Food Defense: Bedeutung, Inhalte,
Umsetzung, Nutzen**
Ben Buhlmann, FCS-Qualitätssicherungs-
systeme, Hamburg
16:15 h **Food Defense in der Praxis**
Referent angefragt
17:00 h Veranstaltungsende

PRESSEKONFERENZ LEBENSMITTELSICHERHEIT 9:45 h - 10:15 h

mit Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Chairman
des CEF-Panels der Europäischen Behörde für
Lebensmittelsicherheit EFSA

