



# 7. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM

Jahrestreffen von Wissenschaft, Produktion,  
Handel und Überwachung

## KALS 2013

### 23.4. – 24.4.2013

unterstützt von



Verband der Hersteller  
kulinarischer Lebensmittel e.V.

Feinkost · Suppen · Eisig · Senf · Desserts



# Das KALS

Das Karlsruher Lebensmittelsymposium findet 2013 zum siebten Mal statt.

Das KALS ist eine jährliche Fortbildungsveranstaltung für den informierten produzierenden Mittelstand und die QS-Abteilungen der großen Lebensmittelunternehmen. Ebenso für die Überwachung, die sich über wissenschaftliche Fachthemen informieren möchte, die bei ihren eigenen Veranstaltungen zu kurz kommen. Und schlussendlich bringt sie die Forschung und die Anwender zusammen.

Die neutrale Atmosphäre ermöglicht entspanntes Netzwerken und eine Menge Stammgäste machen sich jedes Jahr wieder auf den Weg nach KA. Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany meinte einmal, es gäbe kein Pendant zu diesem Symposium, schon gar nicht deutschsprachig, wo sich die "Kontrahenten" der Lebensmittelkette so entkrampf miteinander abgleichen könnten.

Das KALS stellt die aktuellen Themen komprimiert und verständlich denen zur Verfügung, die unterjährig nicht ausreichend Zeit haben, sich alles anzulesen = Fortbildung für überarbeitete Profis.

Das Organisationsteam versucht alles so angenehm wie möglich zu gestalten, damit auch noch ein großer Wohlfühlfaktor mit dabei ist.

## 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

## Chairman

Dr. Gerd Fricke  
Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und  
Bedarfgegenstände, Bundesamt für  
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

## Organisationsleitung MicroMol

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

## Tagungsleitung

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

## Tagungspräsident

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany  
CEF-Panel der Europäischen Behörde für  
Lebensmittelsicherheit EFSA

## Veranstaltungsort

Akademiehotel Karlsruhe  
www.akademiehotel-karlsruhe.de

## Organisationsleitung Akademiehotel

Isabel Mussler  
Fon +49 721 98 98- 4 04  
Am Rüppurrer Schloß 40  
76199 Karlsruhe  
Mail: isabel.mussler@bwgv-hotel.de

## ATF-Anerkennung (12-09-12-4-1)

6 h Tag 1 / 5 h Tag 2 / 2 h HACCP-Workshop / 2 h Food Defense Workshop

## ZFL-Anerkennung

12 Punkte Tag 1 (009600868) / 10 Punkte Tag 2 (009600869)  
6 Punkte Food Defense Workshop (009600871)  
6 Punkte HACCP-Workshop (009600870)

## Industrieausstellung im Saal des Pavillons Akademiehotel

Themen entsprechend der Vortragsthematik und Themen der Lebensmittelsicherheit



# Thementag 1

## 23.4.2013

### Konservierung und Frische

### Sensorik

### Update Recht

Zeit	Thema/Referent
9:30 h – 10:15 h	<b>Check-In</b> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
10:15 h – 10:30 h	<b>Eröffnung durch die Organisatorin</b> Dr. Andrea Dreusch, Leitung FPQS-Expertenteam, Geschäftsführerin MicroMol GmbH
10:30 h – 11:00 h	<b>Neues aus der Risikobewertung (EFSA)</b> Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, CEF-Panel, EFSA
<b>Lecture</b>	<b>Konservierung und Frische</b>
11:00 h – 11:45 h	<b>Haltbarmachung von Lebensmitteln – Bestrahlung</b> Dr. Mario Stahl (oder Dr. Ralf Greiner) MRI, Karlsruhe
11:45 h – 12:30 h	<b>Minimale Verarbeitung von Rohkosterzeugnissen</b> Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle, Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Universität Hohenheim
12:30 h – 13:15 h	<b>Simulationsmodelle zur Prognose der Lebensmittelqualität</b> Dr. Ing. Lmt. Judith Kreyenschmidt, Institut für Tierwissenschaften, Universität Bonn
13:15 h – 14:15 h	<i>Mittagessen</i> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
<b>Lecture</b>	<b>Sensorik</b>
14:15 h – 15:00 h	<b>Ist Genuss standardisierbar ?</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Fachbereich Oecotrophologie, FH Münster
15:00 h – 15:45 h	<b>Sensorik in der Praxis: wie man richtig prüft</b> Jörg Jacob, Vorsitzender DLG-Ausschuss Sensorik, Mitglied Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission
15:45 h – 16:30 h	<i>Kaffeepause</i> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
<b>Lecture</b>	<b>Update Recht</b>
16:30 h – 18:30 h	<b>Rechtssetzung / Rechtssprechung</b> Dr. Boris Riemer, Rechtsanwälte Seitz & Riemer, Lörrach
<b>Get together</b>	Essen, Trinken, gute Gespräche und die Überraschung der Organisationsleitung Im Rahmen der Industrieausstellung [Achtung: Abend dauert traditionsgemäß lang!]

# Thementag 2

## 24.4.2013

### Mikrobiologie und Hygiene

#### Allergene

#### Workshop HACCP

#### Workshop Food Defense

Zeit	Thema/Referent
8:00 h – 8:30 h	<b>Check-In</b> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
8:30 h – 8:45 h	<b>Eröffnung durch die Organisatorin</b> Dr. Andrea Dreusch, Leitung FPQS-Expertenteam, Geschäftsführerin MicroMol GmbH
8:45 h – 9:15 h	<b>Neues von der Lebensmittelüberwachung</b> Chairman Dr. Gerd Fricke, Leiter Abt. Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL, Berlin
<b>Lecture</b>	<b>Mikrobiologie und Hygiene</b>
9:15 h – 10:00 h	<b>Kältetolerante Pathogene und andere Besonderheiten</b> Prof. Dr. André Lipski, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Uni Bonn
10:00 h – 10:45 h	<b>Berücksichtigung mikrobieller Potenziale bei der Festlegung von CCP</b> PD Dr. Heribert Keweloh, Lehrbeauftragter, Universität Münster
10:45 h – 11:15 h	<i>Kaffeepause</i> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
11:15 h – 12:00 h	<b>Nachweis der Oberflächendesinfektionseffizienz</b> Prof. Dr. med. Martin Exner, Vorsitzender der Desinfektionsmittelkommission des Verbandes für angewandte allgemeine Hygiene e.V., Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn
12:00 h – 12:45 h	<b>Reinigungsvalidierung – eine praktische Anleitung</b> (inkl. das Kärcher/Tennant-Bodenreinigungs-Problem) Dr. Andreas Dreusch, Geschäftsführer MicroMol GmbH, Karlsruhe
12:45 h – 13:45 h	<i>Mittagessen</i> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
<b>Lecture</b>	<b>Allergene</b>
13:45 h – 14:30 h	<b>Update Lebensmittelallergene</b> Sabine Schnadt, Deutscher Allergie- und Asthmabund DAAB e.V.
14:30 h – 15:15 h	<b>Einflussfaktoren auf das Essverhalten: Psychologie der Lebensmittelsicherheit</b> PD Dr. Thomas Ellrott, Leiter Institut für Ernährungspsychologie, Universitätsmedizin Göttingen
15:15 h – 15:45 h	<i>Kaffeepause</i> Gelegenheit zum Besuch der Industrieausstellung
<b>Workshop</b>	<b>HACCP</b>
15:45 h – 18:00 h	Jährliche HACCP-Auffrischung für QS/QM-Mitarbeiter (gesondertes Zertifikat)
<b>Workshop</b>	<b>Food Defense</b>
15:45 h – 18:00 h	Food Defense Fortbildung für FD-Beauftragte (gesondertes Zertifikat)

# Anmeldung

Per **Fax** an Frau Gabriele Lehnert **+49 721 941 521 4**

**Hiermit melde ich mich verbindlich an:** (Platzvergabe nach Reihenfolge der Anmeldung)

Zur Veranstaltung	7. Karlsruher Lebensmittelsymposium 2013		
Ort	Akademihotel Karlsruhe		
Zutreffendes bitte ankreuzen <span style="float: right;">⇩</span>			
1. Tag	23.4.2013	580,00	Teilnahmegebühren jeweils inklusive Unterlagen, Getränke, Verpflegung während der Veranstaltung und Zertifikat (ggf.) zuzüglich MwSt. Für die <b>All inclusive-Teilnehmer</b> ist die <b>Übernachtung vom 23. – 24.4.13 inklusive</b> . Diese Teilnehmer nehmen am Get-together selbstverständlich kostenlos teil. <b>Get-together inklusive Abendessen.</b> Für die Workshops werden gesonderte Teilnahmebescheinigungen ausgestellt.
2. Tag	24.4.2013	580,00	
Workshop HACCP	bitte auswählen	in Tag 2 enth.	
Workshop FD	bitte auswählen	in Tag 2 enth.	
All inclusive		1.100,00	
Get together		25,00*	

\* kostenpflichtig nur für Einzeltagesteilnehmer.

Bis einschließlich 31.12.2012 gilt der **Frühbucherrabatt** von 25% (entsprechend pro Tag 406,00 Euro, bzw. 770,00 Euro all inklusive. Das Get together ist nicht rabattierfähig!)

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 31.1.2013 werden 80,00 Euro Bearbeitungsgebühr berechnet; danach der volle Betrag. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich 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.akademihotel-karlsruhe.de](http://www.akademihotel-karlsruhe.de)). Ein Übernachtungskontingent steht im Tagungshotel zur Verfügung. All-inclusive-Teilnehmer werden vom Veranstalter eingebucht. Anschlusszimmer melden Sie bitte bei uns an. Diese sind nicht inklusive!

<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> Bitte immer angeben	
<b>Mitglied bei Verein**</b>	
Ich benötige ein Anschlusszimmer (kostenpflichtig)	vom _____ bis _____

\*\* unterstützende Vereine erhalten Sonderkonditionen (- 10 %)