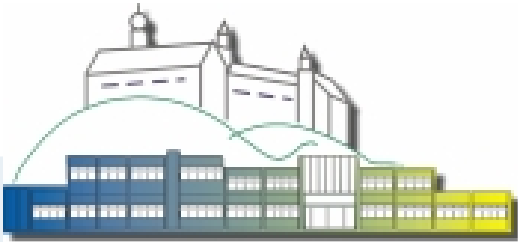


In Zusammenarbeit mit der  
Staatlichen Fachschule  
für Fleischereitechnik und  
Lebensmittelverarbeitungstechnik  
Kulmbach



## Aktuelle Fragestellungen zu Fleisch und Fleischerzeugnissen

am

**02.11.2016**

### INHALT DES SEMINARS:

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie wieder über aktuelle Fragestellungen zu Fleisch und Fleischerzeugnissen informieren.

Inhalt der Veranstaltung sollen unter anderem die Themen der letzten beiden ALTS-Tagungen sein, die sich beispielsweise mit den Formvorschriften und auch der Darstellung der Nährwertangaben nach der LMIV beschäftigt haben.

Beim Hackfleisch werden wir uns mit der Frage beschäftigen, was unter der Bezeichnung "Gemischtes Hackfleisch" zu verstehen ist und wie insbesondere Mischungen mit von den neuen Leitsätzen abweichenden Mischungsverhältnissen zu bezeichnen sind.

Auch mit der Frage der Kenntlichmachung vom teilweisen Einsatz von Gefrierfleisch bei der Herstellung von Hackfleisch hat sich der ALTS beschäftigt.

Darüber hinaus soll über erste Erfahrungen mit der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse berichtet werden, die am 23.12.2015 im Bundesanzeiger veröffentlicht worden ist.

Schließlich werden wir über den aktuellen Sachstand zum Zusatzstoffrecht referieren. Hierzu hat eine Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Fleisch und Geflügelfleischhygiene (AFFL) einen Leitfaden veröffentlicht. Über diese und weitere Themen möchten wir Sie informieren.

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Qualitätssicherung, der Produktentwicklung und der Marketingabteilung.

### SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Überblick über die ALTS-Themen der 76. und 77. Arbeitstagungen
- Erste praktische Erfahrungen mit der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Aktueller Sachstand zum Thema Zusatzstoffe, insbesondere in Fleischzubereitungen
- Vorstellung der neuesten lebensmittelrechtlichen Rechtsprechung

### HINWEIS:

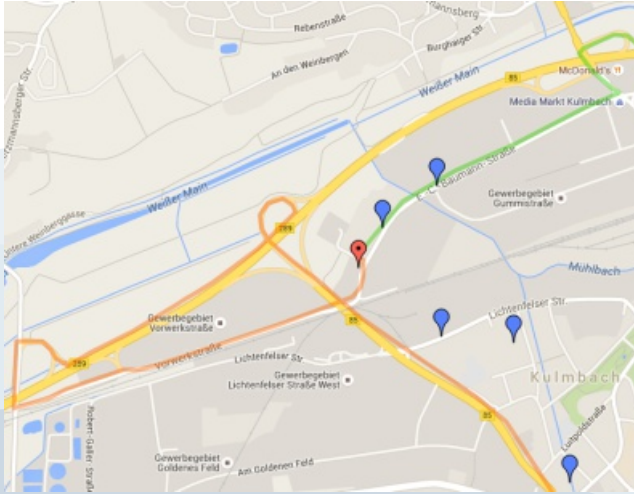
Teilnehmer des Seminars haben die Möglichkeit, vorab bis zum 26.10.2016 Fragen zu stellen, die im Rahmen des Seminars beantwortet werden.

## ANFAHRT:

### Tagungsort:

Staatliche Fachschule für Fleischtechnik Kulmbach  
E.C.-Baumann-Strasse 22  
95326 Kulmbach

Telefon: 09221 690320



## ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

### Aktuelle Fragestellungen zu Fleisch und Fleischerzeugnissen

#### Tagungstermin:

02.11.2016, 09:30 Uhr - ca. 14:00 Uhr

*Wir bitten um Anmeldung bis zum 26.10.2016!*

**Kosten:** 350,00 € pro Person zzgl. USt.

**Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.**

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift

**Rückantwort per Telefax an: 02261 6014-60  
oder per E-Mail an: [info@kwg-akademie.eu](mailto:info@kwg-akademie.eu)**

## DIE REFERENTEN:



Rechtsanwalt  
**Sascha Schigulski**

**KWG Akademie GmbH**  
Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach

Tel.: + 49 2261 6014-0  
Fax: + 49 2261 6014-60

[info@kwg-akademie.eu](mailto:info@kwg-akademie.eu)  
[www.kwg-akademie.eu](http://www.kwg-akademie.eu)

Geschäftsführer:  
Prof. Gerd Weyland und Dr. Markus Grube  
Sitz: Gummersbach  
Registergericht: Amtsgericht Köln HRB 80339  
USt-ID-Nummer: DE293166272  
Steuernummer: 212/5721/1832

**Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.**