



## Professionelles Beanstandungsmanagement

Prävention, Bewältigung und  
Folgen mikrobiologischer  
Beanstandungen im  
Lebensmittelbereich

am

22.03.2016

## INHALT DES SEMINARS:

Der richtige Umgang mit Beanstandungen ist für Lebensmittelunternehmer von elementarer Bedeutung und wird von sämtlichen Zertifizierern, z. B. IFS Food, QS, BRC etc., vorausgesetzt. Einer der häufigsten Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln ist die mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte.

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind in verschiedenen Rechtsvorschriften festgelegt. Daneben existieren jedoch auch zahlreiche Leitlinien, Richtlinien und Veröffentlichungen, in denen mikrobiologische Beurteilungsparameter für Lebensmittel niedergelegt sind. Die richtige Anwendung dieser Regelwerke ist für eine zutreffende Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit des Lebensmittels unentbehrlich, da es anderenfalls zu Fehlbeurteilungen kommt, die schwerwiegende straf- und ordnungswidrigkeitenrechtliche sowie verwaltungsrechtliche Folgen haben können.

Das Seminar vermittelt praktische Kenntnisse und Ansätze zur Prävention und Bewältigung von mikrobiologischen Beanstandungen und erläutert anhand zahlreicher Beispiele aus der Praxis, wie die verschiedenen mikrobiologischen Beurteilungsparameter richtig angewendet werden. Im zweiten Teil des Seminars findet ein Praxisworkshop statt, in dem die vorher vermittelten theoretischen Kenntnisse anhand praktischer Beispiele vertieft werden.

## SEMINARTHemen IM EINZELNEN:

- Ursachen und Vermeidungsstrategien für mikrobiologische Beanstandungen
- Mikrobiologische Beurteilungsparameter von Lebensmitteln
- Bedeutung, Einordnung und Anwendung der DGHM-Kriterien sowie anderer Regelwerke
- Folgen mikrobiologischer Beanstandungen
- Aktuelle Entwicklungen

## HINWEIS:

Teilnehmer des Seminars haben die Möglichkeit, vorab bis zum 11.03.2016 Fragen zu stellen, die im Rahmen des Seminars beantwortet werden.

## ANFAHRT:

### Tagungsort:

KWG Akademie GmbH  
Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach



### Parken:

Bitte nutzen Sie die **Einfahrt und den Eingang „KWG Akademie“**. Diese sind entsprechend ausgeschildert.

### Anreise mit der Bahn:

Der Seminarort ist fußläufig in weniger als 10 Minuten vom Bahnhof Gummersbach aus erreichbar. Vom Bahnhof gehen Sie Richtung Busbahnhof und biegen dahinter rechts ab auf die Wilhelm-Breckow-Allee. Die KWG Akademie befindet sich dann nach ca. 400 m auf der linken Seite.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.

## ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

### Professionelles Beanstandungsmanagement

### Tagungstermin:

22.03.2016, 09:30 Uhr - ca. 15:00 Uhr

Wir bitten um Anmeldung bis zum 15.03.2016!

### Kosten:

450,00 € 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**

## DIE REFERENTEN:



**Dr. Clemens Comans**  
Rechtsanwalt



**Dirk Lorenz**  
Lebensmittelchemiker



**Paul Andrei**  
Geschäftsführer

### KWG Akademie GmbH

Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach

Tel.: +49 2261 6014-0  
Fax: +49 2261 6014-60  
info@kwg-akademie.eu  
www.kwg-akademie.eu

Geschäftsführer:  
Prof. Gerd Weyland und  
Dr. Markus Grube

Sitz: Gummersbach  
Registergericht:  
Amtsgericht Köln  
HRB 80339  
UStID-Nr.: DE 293166272  
Steuer-Nr.: 212/5721/1832

### BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25  
77656 Offenbach

Tel.: +49 781 96947-0  
Fax: +49 781 96947-20  
info@bav-institut.de  
www.bav-institut.de

Geschäftsführer:  
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Sitz: Offenbach  
Registergericht:  
Amtsgericht Freiburg i. Breisgau  
HRB 471864  
UStID-Nr.: 811 647 935