

## Update Fleisch und Fleischerzeugnisse

am

06. Juli 2017

### INHALT DES SEMINARS:

Bei der Herstellung und Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen stellen sich für die Lebensmittelunternehmer viele Fragen. Muss in der Bezeichnung eines Kochschinkens auf das Zusammenfügen hingewiesen werden? Ist ein Hinweis auf den Abrieb bei Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch erforderlich? Darf auf die Eignung eines Produktes für Allergiker hingewiesen werden oder handelt es sich um eine unerlaubte Werbung mit Selbstverständlichkeiten? Dürfen bestimmte Rohstoffe oder Zusatzstoffe zur Herstellung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen eingesetzt werden? Hierbei handelt es sich nur um einige Fragen, die vor dem Inverkehrbringen geklärt werden sollten.

Hinzu kommen Fragen zur Bewertung von Untersuchungsergebnissen. Häufig geht es um die Bewertung mikrobiologischer Untersuchungen auf der Grundlage der DGHM Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln. Fraglich ist, wie Proben zu beurteilen sind, bei denen pathogene Keime nachgewiesen wurden. Dies kann sowohl solche Produkte betreffen, die noch einer Zubereitung bedürfen, als auch sogenannte Ready-to-Eat-Produkte.

Die genannten Fragestellungen waren und/oder sind Gegenstand aktueller Diskussionen. Mit unserem Seminar möchten wir den Teilnehmern ein Update zum aktuellen Diskussionsstand geben und damit zu einer sachgerechten Beantwortung der Fragestellungen in den Unternehmen beitragen.

### SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Clean Labeling: Erlaubt oder Werbung mit Selbstverständlichkeiten?
- Zusatzstoffe in Fleischzubereitungen
- "Nur 3 % Fett" - Zulässigkeit wiederholender Nährwertangaben
- Kenntlichmachung von Abrieb bei gewolfen oder ähnlich zerkleinerten Erzeugnissen
- Bewertung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse auf Basis der DGHM Richt- und Warnwerte
- Nachweis pathogener Keime bei rohen und Ready-to-Eat-Produkten
- Aktueller Stand der Diskussion zur Kenntlichmachung des Zusammenfügens bei Kochpökelwaren vom Schwein
- Putenunterkeulen- und Gabelbeinflleisch - Aktueller Stand
  - Lebensmittelrechtliche Einordnung
  - Zulässigkeit der Verarbeitung in Spitzenqualitäten
- Aktuelles, Teilnehmerfragen

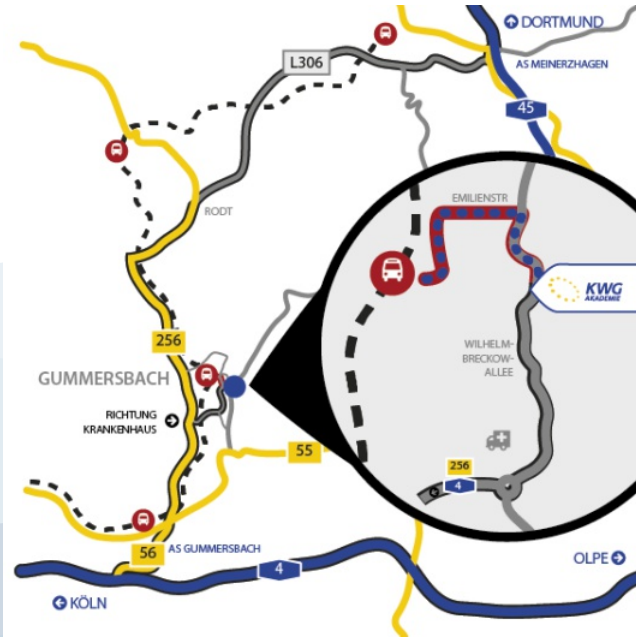
### HINWEIS:

Einzelfragen zum Seminarthema können Sie gerne bereits schon jetzt per E-Mail an uns richten.

## 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. Von den Gleisen leitet Sie eine Unterführung direkt zum Busbahnhof. Von dort aus gehen Sie nach links auf den Kreisverkehr zu und nehmen die rechte Abzweigung in die Emilienstraße und biegen von dort aus wieder nach rechts in die Wilhelm-Breckow-Allee ab. Dieser folgen Sie ca. 400 m bergauf. Die KWG Akademie liegt dann auf der linken Straßenseite.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.

## ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

### Update Fleisch und Fleischerzeugnisse

#### Tagungstermin:

06.07.2017, 09:30 Uhr - ca. 14:00 Uhr

*Wir bitten um Anmeldung bis zum 29.06.2017!*

#### 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**

## DIE REFERENTEN:



Rechtsanwalt  
**Prof. Gerd Weyland**



Rechtsanwalt  
**Christian Weigel**

**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  
USt-ID-Nummer: DE293166272  
Steuernummer: 212/5721/1832