

## Anmeldung per Fax: +49 721 941 521 4

Hiermit melde ich mich verbindlich an zum

(zutreffendes bitte ankreuzen)

- |   |                          |                    |
|---|--------------------------|--------------------|
| <b>Tag 1</b> (24.4.2012) inkl. HACCP-WS | <input type="checkbox"/> | 580,00 €           |
| <b>Tag 2</b> (25.4.2012)                | <input type="checkbox"/> | 580,00 €           |
| <b>Workshop Food Defense</b>            | <input type="checkbox"/> | in Tag 2 enthalten |
| <b>Workshop HACCP</b>                   | <input type="checkbox"/> | in Tag 2 enthalten |
| <b>Beide Tage komplett*</b>             | <input type="checkbox"/> | 1.100,00 €         |
| Get-together *                          | <input type="checkbox"/> | 25,00 €            |

Die Workshops sind im Preis für Tag 2 enthalten. Bitte wählen Sie aus, welchen Workshop Sie besuchen möchten.

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.)

**[Sonderpreise für Mitglieder der unterstützenden Verbände**

**(1 bzw. 2) je 522,00 € / (1+2) 990,00 € / (GT) 25,00 € netto]**

**[Sonderkontingent LÜW**

**(1 bzw. 2) je 200,00 € / (1+2) 400,00 € / (GT) 25,00 € netto]**

Bei Stornierung bis einschließlich 31.1.2013 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: \_\_\_\_\_

oder Behörde: \_\_\_\_\_



### FPQS

Food Production Quality Service

#### 7 KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2013 23.4. bis 24.4.2013

##### VERANSTALTER

FPQS der MicroMol GmbH

Hedwigstr. 2-8

D-76199 Karlsruhe

Ansprechpartnerin: Dr. Andrea Dreusch

Fon: 0049 721 941 521 3

mail: info@micromol.com

##### VERANSTALTUNGSORT

Akademihotel Karlsruhe

Die Anfahrtsbeschreibung finden Sie im Internet unter

[www.Akademihotel-Karlsruhe.de](http://www.Akademihotel-Karlsruhe.de)

wie immer mit INDUSTRIEAUSSTELLUNG

##### UNTERSTÜTZT VON



Verband der Hersteller  
kulinarischer Lebensmittel e.V.  
Feinkost - Suppen - Eisig - Sauf - Desserts



##### ANERKENNUNG



<b>Tag 1:</b>	Code	009600868	<b>Punkte</b>	12
<b>Tag 2:</b>	Code	009600869	<b>Punkte</b>	10
<b>WS FD:</b>	Code	009600871	<b>Punkte</b>	6
<b>WS HACCP</b>	Code	009600870	<b>Punkte</b>	6



<b>Tag 1:</b>	Code	12-06-12-4-1	<b>Punkte</b>	6
<b>Tag 2:</b>	Code	12-06-12-4-1	<b>Punkte</b>	5
<b>WS FD:</b>	Code	12-06-12-4-1	<b>Punkte</b>	2
<b>WS HACCP</b>	Code	12-06-12-4-1	<b>Punkte</b>	2



# MicroMol

The fine art of life science



## 7. KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2013

# KALS

23.4. - 24.4.2013

Jahrestreffen  
von Produktion, Handel,  
Überwachung und Wissenschaft

## PROGRAMM 23.4.2013

- 9:30 h Anmeldung  
10:15 h Eröffnung  
**Organisatorin Dr. Andrea B. Dreusch**  
**Neues aus der Risikobewertung (EFSA)**  
**Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany,**  
CEF-Panel der Europäischen Behörde für  
Lebensmittelsicherheit EFSA

### Lecture Konservierung und Frische

- Chairman: **Dr. Gerd Fricke**, Leiter Abt. Lebensmittel,  
Futtermittel und Bedarfsgegenstände,  
Bundesamt für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit BVL, Berlin
- 11:00 h **Halbarmachung von Lebensmitteln -  
Bestrahlung**  
**Dr. Mario Stahl**, Max-Rubner Institut, Karlsruhe
- 11:45 h **Minimale Verarbeitung von Rohkost-  
erzeugnissen**  
**Prof. Dr. Reinhold Carle**, Lehrstuhl Lebensmittel  
pflanzlicher Herkunft, Universität Hohenheim
- 12:30 h **Simulationsmodelle zur Prognose der  
Lebensmittelqualität**  
**Dr. Judith Kreyenschmidt**, Institut für  
Tierwissenschaften, Universität Bonn
- 13:15 h *Mittagessen im Casino,  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung*

### Lecture Sensorik

- 14:15 h **Ist Genuss standardisierbar?**  
**Prof. Dr. Guido Ritter**, FB Ökotrophologie,  
FH Münster
- 15:00 h **Sensorik in der Praxis: wie man richtig prüft**  
**Jörg Jacob**, Vorsitzender DLG-Ausschuss  
Sensorik, Mitglied der Deutschen  
Lebensmittelbuchkommission
- 15:45 h *Kaffeepause  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung*

### Update RECHT

- 16:30 h **Rechtsetzung / Rechtsprechung**  
-18:30 h **RA Dr. Boris Riemer**, Rechtsanwälte Seitz &  
Riemer, Lörrach
- 19:00 h **Get-together [mit Musik]**  
[Achtung: dauert traditionsgemäß lang!]

## PROGRAMM 24.4.2013

- 08:00 h Anmeldung  
08:30 h Eröffnung  
**Organisatorin Dr. Andrea B. Dreusch**  
**Neues aus der Lebensmittelüberwachung**  
**Chairman Dr. Gerd Fricke**, Leiter Abt. Lebensmittel,  
Futtermittel und Bedarfsgegenstände, Bundesamt für  
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL

### Lecture Mikrobiologie und Hygiene

- 9:15 h **Kältetolerante Pathogene + andere Besonderheiten**  
**Prof. Dr. André Lipski**, Institut für Ernährungs-  
und Lebensmittelwissenschaft, Universität Bonn
- 10:00 h **Berücksichtigung mikrobieller Potenziale bei der  
Festlegung von CCP**  
**PD Dr. Heribert Keweloh**, Lehrbeauftragter,  
Universität Münster
- 10:45 h *Kaffeepause  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung*
- 11:15 h **Nachweis der Oberflächendesinfektionseffizienz**  
**Prof. Dr. Martin Exner**, Vorsitzender der  
Desinfektionsmittelkommission des Verbundes für  
angewandte allgemeine Hygiene e.V.
- 12:00 h **Reinigungsvalidierung - eine praktische Anleitung**  
**Dr. Andrea B. Dreusch**, CEO MicroMol GmbH
- 12:45 h *Mittagessen im Casino  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung*

### Lecture Allergene

- 13:45 h **Update Lebensmittelallergene**  
**Sabine Schnadt**, Deutsche Allergie- und  
Asthmabund DAAB e.V.
- 14:30 h **Einflussfaktoren auf das Essverhalten: Psychologie  
der Lebensmittelsicherheit**  
**PD Dr. Thomas Ellrott**, Leiter Institut für  
Ernährungspsychologie, Universitätsmedizin  
Göttingen
- 15:15 h *Kaffeepause  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung*

### Workshops

- 15:45 h Workshop Food Defense  
bis 18:00 h Workshop HACCP
- Für die Workshopteilnahme erhalten Sie ein gesondertes Zertifikat

## GRUSSWORT DES TAGUNGSPRÄSIDENTEN

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

das 7. KALS 2013 wartet mit Mikrobiologie,  
Konservierung und Frische und mit Sensorik und  
Verbraucher-wahrnehmung auf. Denn  
Produktsicherheit ist das Eine.  
Aber wer vor lauter Produktsicherheit den  
Geschmack einbüßt, hat nichts gewonnen.  
Wir wollen in diesem Jahr herausarbeiten, welche  
Maßnahmen dazu führen, sichere UND  
geschmackvolle Produkte mit bezahlbarem  
Aufwand herzustellen.  
Selbstverständlich erhalten Sie - wie in jedem Jahr -  
Ihr Update RECHT von Dr. Boris Riemer.  
und im Workshop "Food Defense" oder im  
Workshop "HACCP" frischen Sie Ihr Themenwissen  
unter fach-kundiger Anleitung auf.  
Das bereits legendäre Get-together sorgt für die  
notige Entspannung zwischen den Tagen.

Ich freue mich auf Sie!  
Ihr Klaus-Dieter Jany



## PRESSEKONFERENZ LEBENSMITTELSICHERHEIT 15:30 h - 16:00 h

mit Tagungspräsident Prof. Dr.  
Klaus-Dieter Jany, CEF-Panel  
der Europäischen Behörde für  
Lebensmittelsicherheit EFSA  
und Dr. Gerd Fricke, Leiter  
Abteilung Lebensmittel,  
Futtermittel und  
Bedarfsgegenstände,  
Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit BVL

