

# Anmeldung

- Tag 1 (05.03.2024)
- Tag 2 (06.03.2024)
- Tag 3 (07.03.2024)

Name, Vorname

Firma

Postfach/ Straße/ Hausnummer

Postleitzahl/ Ort

Telefon

E-Mail

Bitte abweichende Rechnungsadresse angeben:

Die Teilnahmegebühr wird nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 14 Tagen überwiesen. Im Fall einer Stornierung erkenne ich die anfallenden Gebühren an.

Ort, Datum

Unterschrift (Stempel)

## Teilnahmegebühr

beinhaltet die Schulungsunterlagen, die jeweiligen Zertifikate sowie die vollumfängliche Verpflegung und eine kleine Industrierausstellung.

Tag 1	255,00 €
Tag 2	255,00 €
Tag 3	255,00 €
Kombinationen	
2 Tage	490,00 €
3 Tage	725,00 €

**Anmeldeschluss: 23.02.2024**

**Begrenzte Teilnehmerzahl!**

Die Anmeldung kann per E-Mail oder Online über [www.hs-anhalt.de/lfh](http://www.hs-anhalt.de/lfh) erfolgen. Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

## Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Stornierungen an. Bei Stornierungen nach **Anmeldeschluss** wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Auskünfte und Anmeldung

Frau Karina Fischer  
Hochschule Anhalt  
Labor für Hygieneforschung  
Strenzfelder Allee 28  
06406 Bernburg

☎ +49(0)3471 355-1187 / -1112  
✉ [wb.lfh@hs-anhalt.de](mailto:wb.lfh@hs-anhalt.de)  
🌐 [www.hs-anhalt.de/lfh](http://www.hs-anhalt.de/lfh)



**18. Weiterbildungsveranstaltung  
zur Lebensmittelhygiene und  
Lebensmittelsicherheit**

# Labor für Hygieneforschung

Mikrobiologisches Labor für  
Lebensmittel- und Betriebshygiene

---

## Tag 1 Dienstag, 05.03.2024

---

### Lebensmittelsicherheit

#### Inhalte

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und Rückrufe 2023

*Anna Joana Dittrich  
(Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt)*

Lebensmittelsicherheit - Steigen die Anforderungen?

*Dr. Thiemo Albert  
(Universität Leipzig)*

Manche mögen ´s trocken! – Die etwas anderen Bestandteile im Mehl

*Dr. André Göhler  
(Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))*

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und sein Beitrag zur Lebensmittelverschwendung

*Prof. Dr. Katja Born  
(Berufsakademie Sachsen Staatliche Studienakademie Plauen)*

Kulturelle Unterschiede in der Auffassung des Hygienemanagements

*Arne Salig  
(Berater VALBEZ)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

---

## Tag 2 Mittwoch, 06.03.2024

---

### Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

#### Inhalte

Da rollt was auf uns zu – Neue Nachhaltigkeits-/ Sorgfaltspflichten für Lebensmittelunternehmen am Beispiel des LKSG sowie der VO (EU) 2023/1115

*Prof. Dr. Clemens Comans  
(cibus Rechtsanwälte)*

Mikrobiologisches Qualitätsmanagement zur Lenkung von Qualitätskosten

*Joelle Nussbaum  
(BAV Institut Hygiene und Qualitätssicherung GmbH)*

Digitalisierung im Qualitätsmanagement

*Frederik Schmitt  
(CAQ AG Factory Systems)*

Kritische Diskussion der Bekanntmachung EU 2022/C 355/01

*Dr. Thomas Schnick  
(IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH)*

Erste Erfahrungen mit dem IFS Food Version 8

*Dr. Thomas Schnick  
(IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

---

## Tag 3 Donnerstag, 07.03.2024

---

### Betriebshygiene im Lebensmittelunternehmen

#### Inhalte

Bakteriophagen zur Kontrolle von Listerien im produktfernen Bereich

*Dr. Michael Fink  
(Fink Tec GmbH)*

Überflieger? Herausforderungen in der Qualitätssicherung des Flugzeug-Caterings

*Heiko Boskugel*

Desinfektion mit Kaltplasma

*Timon Schorling  
(WK-MedTec GmbH)*

Herausforderungen bei der praktischen Umsetzung der Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben

*Stephan Mätzschke  
(Ammerländer Feinkost-Manufaktur GmbH)*

Probenahme nach DIN EN ISO 18593 und Pathogendiagnostik

*Patrick Hearse  
(Labor Kneißler GmbH & Co. KG)*

Dauer  
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr