

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM – 9. Juli 2019

■ Tagungsort:

PHOENIX CONTACT arena • Bunsenstraße 39 • 32657 Lemgo
(direkt gegenüber der Hochschule, Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage)

■ Tagungsgebühren:

280 €, inkl. Imbiss, Tagungsgetränke und Mittagsimbiss
Um Anmeldung wird bis zum 25.06.2019 gebeten.
Die Tagung ist gemäß der ATF-Statuten
als Pflichtfortbildung beantragt.

■ Kontakt:

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Mikrobiologie
Campusallee 12, 32657 Lemgo

Heike Reckmann
Telefon: 05261 – 702 5816
E-Mail: heike.reckmann@th-owl.de
Internet: www.th-owl.de

■ Anfahrt:



Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)

Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) wurde 1906 gegründet. Sie ist eine der ältesten Fachgesellschaften, die sich mit Erkennung, Behandlung und Prävention von Infektionskrankheiten beschäftigt. Die DGHM zählt in den z. Zt. 10 Fachgruppen und 6 ständigen Arbeitsgemeinschaften insgesamt mehr als 1900 Mitglieder. Im April 2015 wurde die Fusion der DGHM Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene mit der gleichnamigen Fachgruppe der VAAM beschlossen. Im Rahmen dieses Zusammenschlusses wurde aus der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM“ die Ständige Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“, die unabhängig von der Fachgruppe arbeitet.

Ziel der Arbeitsgemeinschaft ist es, wie in der Präambel dargelegt, mit den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der DGHM sowohl der Wirtschaft als auch den Behörden eine objektivierte Grundlage zur Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status eines Lebensmittels oder einer Lebensmittelgruppe zu geben. Grundlage der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte sind Art und Anzahl bestimmter Mikroorganismen, die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und für die Beurteilung der spezifischen Beschaffenheit eines Produktes relevant sind. Die Arbeitsgruppe ist paritätisch besetzt mit insgesamt 16 Mitgliedern aus Wissenschaft und Forschung, Überwachung, und mikrobiologischen Dienstleistungslaboratorien. Die Lebensmittelwirtschaft wird durch eine Vertreterin des BLL repräsentiert. Die ehrenamtlichen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft treffen sich 2-mal pro Jahr zur gemeinsamen Sitzung. Die veröffentlichten Richt- und Warnwerte können beim Beuth-Verlag unter <http://www.dghm-richt-warnwerte.de> abgerufen werden.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)
DGHM-Geschäftsstelle - Dr. Nicole von Maltzahn
c/o Institut für Med. Mikrobiologie und Krankenhaushygiene
Med. Hochschule Hannover
Carl-Neuberg-Str. 1, D-30625 Hannover
Tel: 0511-532 4655 • Fax: 0511-532 9465
E-Mail: dghm@mh-hannover.de
Internet: www.dghm.org

Jahresmitgliedsbeitrag:

50,- € für reguläre Mitglieder
10,- € für studentische Mitglieder

■ Fachbereich Life Science Technologies der TH OWL:

Weitere Informationen über den Fachbereich und das Studienangebot erhalten Sie direkt bei der TH OWL oder im Internet unter www.th-owl.de/fb4



TECHNISCHE HOCHSCHULE
OSTWESTFALEN-LIPPE
UNIVERSITY OF
APPLIED SCIENCES
AND ARTS



Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM in Wissenschaft und Praxis

Dienstag, 9. Juli 2019

FERTIGGERICHTE EMPFEHLUNG
MIKROBIOLOGIE FLEISCH §
TEIGWAREN BEHÖRDE FISCH PRÄAMBEL
BEURTEILUNG WARNWERT § 40 A
GEWÜRZ HALTBARKEITSDATUM GETREIDEERZEUGNISSE
SCHUTZ ÜBERWACHUNG **WARNUNG**
§ **DGHM** WIRTSCHAFT HYGIENE ? FRISCHE
MILCHERZEUGNISSE MIKROORGANISMEN • BIOLOGIE
HYGIENEANFORDERUNG FEINKOST
ANHALTSPUNKTE GEWÜRZE FRISCHGEMÜSE
ENDVERBRAUCHER



Eine Veranstaltung in Kooperation mit:



Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM

Die Gründungsmitglieder der Ständigen Arbeitsgemeinschaft Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel hatten 1988 im Fokus, mikrobiologische Grenzwerte für Produkte zu erarbeiten, die keiner gesetzlichen Regelung unterlagen und die aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erforderlich schienen.

Dieses Ziel, Werte vor allem in Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu etablieren, die sowohl der Lebensmittelüberwachung als auch den Herstellern sowie dem Handel Anhaltspunkte für die Beurteilung mikrobiologischer Befunde geben, verfolgt die Ständige Arbeitsgemeinschaft der DGHM „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ noch heute.

Bei der Wertermittlung werden u. a. der aktuelle wissenschaftliche Stand in Bezug auf die verschiedenen Mikroorganismen, Aspekte der guten Hygienepraxis, mögliche Produktionsverfahren (z. B. industriell, handwerklich), Rohstoffparameter, Verpackung, Logistik, Lagerung, Handel berücksichtigt und diskutiert.

Dabei wird jedoch das Ziel, die Werte so zu gestalten, dass ein mikrobiologisch unbedenkliches Produkt bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums vorliegt, nicht aus dem Auge verloren. Die Werte sind rechtlich nicht bindend.

Innerhalb der Lebensmittelkette werden die Werte von Lebensmittelproduzenten, Industrie, Handel, Labordienstleistern und Überwachungsbehörden, aber auch Verbraucherschutzorganisationen und Sachverständigen sowie der Rechtsprechung vor dem Hintergrund unterschiedlichster Gesichtspunkte genutzt.

Vertreter/-innen aus verschiedenen Interessengruppen kommen im Rahmen der Veranstaltung zu Wort.

■ Tagungsleitung:

Prof. Dr. Barbara Becker

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe – Mikrobiologie

Begrüßung • 10 Uhr

Prof. Dr. Stefan Witte

Vizepräsident für Forschung und Transfer
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Prof. Dr. Thomas Gassenmeier

Dekan Fachbereich Life Science Technologies
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Prof. Dr. Barbara Becker

Vorsitzende der Ständigen Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM“
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Vortragsveranstaltung

Moderation: Prof. Dr. Dr. Alexander Prange

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel – aktuelle Aspekte

■ aus Sicht der Wissenschaft

„Multiresistente Salmonellen und Escherichia coli sowie MRSA in Lebensmitteln: Kontaminationsquellen in Lebensmitteln und lebensmittelhygienische Maßnahmen“

Dr. Anselm Lehmacher

Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg

■ aus Sicht der lebensmittelrechtlichen Praxis und der Rechtsprechung

„Beweisfragen im Bereich der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelmikrobiologie bei unbestimmten Rechtsbegriffen“

Rechtsanwältin Susanne von Ameln

Leiterin der Stabsstelle Forschung · Hochschule Niederrhein und Kanzlei von Ameln, Krefeld

■ aus Sicht der Überwachung

„Artikel 14 Basis-Verordnung und Beurteilungsempfehlungen des ALTS für bestimmte pathogene Mikroorganismen“

Dr. Andreas Pastari

CVUA, Freiburg

■ aus Sicht eines Handelslabors

„Welche gesetzlichen Meldepflichten sind bei mikrobiologischen Eigenkontrollen zu berücksichtigen?“

Dipl.-Ing. Paul Andrei

BAV Institut GmbH, Offenburg

■ aus Sicht eines Europäischen Nachbarlandes

„Microbiological guidelines and the UGent bio-science engineering approach“

Prof. Dr. Ir. Mieke Uyttendaele

Food Microbiology & Food Preservation research unit, Food Safety & Health Faculty of Bio-Science Engineering · Ghent University, Ghent

Mittagspause • 13 Uhr

Imbiss im Foyer

Vortragsveranstaltung • 14 Uhr

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel – aktuelle Aspekte

■ aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft

„Nutzen und Grenzen“

Dr. Sieglinde Stähle

Bund für Lebensmittelrecht- und Lebensmittelkunde e.V. – BLL, Berlin

■ aus Sicht der Ständigen Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM“

„Empfehlungen zwischen Wunsch und Wirklichkeit“

Prof. Dr. Barbara Becker

Vorsitzende der St. Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM“ · Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Kaffeepause

Podiumsdiskussion

Moderation: Prof. Gerd Weyland

KWG Rechtsanwälte, Gummersbach

Ende der Veranstaltung • 17:00 Uhr



Foto: Arthur Isaak

