

Webinar am 21.11.2019 von 16:00 – 17:30 Uhr

## Jetzt geht es um die Wurst - Listerien-Prävention für die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung

### Inhalt:

Fleischerzeugnisse eines Unternehmens in Südhessen werden mit zwei Todesfällen und 37 weiteren Krankheitsfällen in Verbindung gebracht. Listerien-Keime in Produkten können für Menschen mit geschwächtem Immunsystem lebensgefährlich sein. *Listeria monocytogenes* sowie die übrigen Listeria-Spezies kommen ubiquitär in der Umwelt vor (Erde, Pflanzen, Abwässer und Landwirtschaft). Die Bakterien werden auch häufig im Tierfutter (verdorbene Silage) gefunden. *L. monocytogenes* kann auch im Kot von Tieren und sogar im Stuhl gesunder Menschen nachgewiesen werden. Die Listeriose ist eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit und sie gehört zu den meldepflichtigen Erkrankungen mit der höchsten Letalität. Eine Kontamination von und durch Fleisch und Fleischerzeugnisse kann in allen Stufen der Produktion erfolgen. Der aktuelle Vorfall ist sicherlich Grund genug, dem Listerien-Risiko im eigenen Betrieb nachzugehen und eine Bewertung vorzunehmen, denn schließlich ist der Lebensmittelunternehmer für die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 verantwortlich.

Inhalt des Online-Seminars:

- \* Achtung: besonderes Augenmerk auf die besonderen Untersuchungspflichten gemäß VO (EG) 2073/2005!
- \* Kurzer Check: Vorgaben zur Probenahme und Untersuchung und wesentlich: die richtige Probenentnahmetechnik
- \* Ab in die Praxis: Best Practice Hinweise aus der Arbeitshilfe Listerien- Prävention von QS
- \* Wie könnte ein Monitoring aufgebaut sein?

### Referenten:

Die beiden Referenten sind Experten auf ihrem Gebiet.

**Dr. Marcus Langen** ist Fachtierarzt für Lebensmittel und Gegenprobensachverständiger für Lebensmittel gem. §43 LFGB. Er ist stellvertretender Geschäftsführer der Dr. Berns Laboratorium GmbH und Co. KG und berät international Lebensmittel- und Einzelhandelsunternehmen im Bereich Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Krisenmanagement. Darüber hinaus engagiert er sich in verschiedenen Fachgremien, der Bundestierärztekammer und als Vorsitzender der Fachgruppe Lebensmittelsicherheit des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte.

**Dipl.-Ing. Josef Trilling** ist Lebensmitteltechnologe, Inhaber der jtconcept Unternehmensberatung und verfügt über langjährige Erfahrung in der Lebensmittelindustrie. Er hat sich auf den Aufbau und die Optimierung von QM-Systemen für Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandel mit dem Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit und effektives Risikomanagement spezialisiert.

Nutzen Sie die Gelegenheit, vom Expertenwissen zu profitieren! Interaktive Umfragen und individuelle Fragen an die Referenten ermöglichen, dass Sie sich einen frischen Überblick über die Thematik verschaffen.

### **Hinweis:**

Die Live-Veranstaltung findet am 21.11.2019 von 16:00 – 17:30 statt

Die Aufzeichnung steht nach dem Live-Termin für eine unbegrenzte Teilnehmerzahl mindestens ein Jahr zur Verfügung

### **Ablaufplan:**

60 Minuten Vortrag mit interaktiven Elementen (Eingeblendete Multiple-Choice-Fragen, Chat-Diskussion)

danach 30 Minuten Fachdiskussion mit Referenten

### **URL für Anmeldung:**

<https://shop.akademie.vet/shop/product/jetzt-geht-es-um-die-wurst-365?category=6>

### **Daten des Veranstalters:**

george & oslage

Verlag und Medien GmbH

Haus Cumberland

Kurfürstendamm 194

10707 Berlin

[www.akademie.vet](http://www.akademie.vet)

[verlag@george-oslage.de](mailto:verlag@george-oslage.de)