

# Food Science Dialog 2018

Lebensmittelsicherheit  
neu betrachtet

17.09. – 20.09.2018

HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE  
WISSENSCHAFTEN HAMBURG  
Hamburg University of Applied Science

## DER FOOD SCIENCE DIALOG

Unter dem Titel „Lebensmittelsicherheit neu betrachtet“ stehen in diesem Jahr unter anderem eine abwechslungsreiche Mischung von Fachvorträgen sowie eine Führung bei der Ratsherrn Brauerei mit Vorträgen zur Herstellungstechnologie und Zulassung besonderer Biere auf dem Programm. Ein Auszug aus den

Themenfeldern in diesem Jahr: Insekten als Lebensmittel, Neues zu Novel Food, Sicherheit von Lebensmittelverpackungen, Hygiene von Sahneaufschlagmaschinen und von Getränkechankanlagen, Aktuelles und Weiterentwicklungen von nationalen Audits, QM- und Auditsysteme im gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Der jährlich stattfindende Food Science Dialog bietet ein interaktives Forum,

um sich aktuellen Fachthemen aus dem Blickwinkel verschiedener fachlicher Disziplinen zu nähern. Anerkannte Expertinnen und Experten aus Lebensmittelunternehmen, Behörden, Hochschulen, Forschungsinstituten und Verbänden werden aktuelle Entwicklungen und Trends der genannten Themenfelder diskutieren. Der Food Science Dialog bietet die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch zwischen Wissenschaft, Verwaltung und Wirtschaft.

## TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Der Food Science Dialog ist beitragspflichtig für Teilnehmer aus der Wirtschaft und für Tierärzte. Für alle anderen ist die Teilnahme kostenfrei. Es besteht auch die Möglichkeit, nur teilweise teilzunehmen. **Eine Anmeldung ist erforderlich** bei:

Silke Schwieger  
Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen  
Telefon: +49.40.428 37-3617,  
silke.schwieger@bgv.hamburg.de

Der Food Science Dialog wird gemeinsam von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV), der Behörde für Wissenschaft, Forschung und Gleichstellung (BWFG) und der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf (AföG) veranstaltet.

## HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN HAMBURG

Fakultät Life Sciences / Food Science  
Raum 1.07 a/b  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg

### ANSPRECHPARTNERIN:

Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn  
Telefon: +49.40.428 75-6368  
katharina.riehn@haw-hamburg.de

[www.haw-hamburg.de/ls](http://www.haw-hamburg.de/ls)  
[www.hamburg.de/bgv](http://www.hamburg.de/bgv)

# Programm 2018

## MONTAG 17.09.2018

Moderation: Herr Dr.

Buschhausen-Denker (BGV)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:00 Begrüßung

10:00-10:30 Hygiene Siegel  
(Herr Dr. Schiwiek, BGV)

10:30-11:15 Tierwohllabeling  
(Herr Abel, Bundesverband  
Verbraucher Initiative)

11:15-11:30 Pause

11:30-12:15 Amtliche Kontrolle von  
Kosmetikbetrieben –  
Risikobeurteilung und  
GMP-Kontrolle  
(Herr Reinhold, LANUV NRW)

12:15-13:00 Mittagessen

13:00-13:45 Neues zu Novel Food  
(Herr Dr. Teufer,  
KROHN Rechtsanwälte)

13:45-14:30 Lebensmittelkontakt-  
materialien – neue Trends,  
neue Anforderungen an  
die Analytik  
(Frau Dr. Rohrdanz, Institut  
für Bedarfsgegenstände)

14:30-15:00 Insekten Life Cooking  
(Herr Kraus  
yummy-food-shop UG)

15:00-15:45 Speiseinsekten in Europa –  
Stand der Dinge  
(Herr Dr. Grabowski,  
TiHo Hannover)

15:45-16:45 Biologisch abbaubare  
Verpackungen  
(Herr Prof. Dr. Sadlowsky,  
HAW)

## DIENSTAG 18.09.2018

Moderation: Herr Dr. Schiwiek (BGV)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-11:00 Hygiene von Sahneauschlag-  
maschinen – Grundlagen der  
Schlagsahneherstellung,  
Verfahrensschritte bei der  
Sahneherstellung und Vor-  
stellung von Sahneaufschlag-  
maschinen mit Aufzeigen der  
Funktionsweisen, Bauteilen  
und Schwachstellen  
(Herr Könneke, LAVES  
Niedersachsen)

11:00-11:15 Pause



11:15-12:00 Mikrobiologie und Hygiene  
von Getränkeschankanlagen  
(Herr Dr. Lehmacher, HU)

12:00-13:30 Mittagessen

12:30-13:30 Fahrt

13:30-16:45 Führung bei der Fa.  
Ratsherrn Brauerei mit  
Vorträgen zu den Themen  
„Anders als die Anderen –  
Besondere Biere“  
(Herr Dr. Weiß, HU) und  
„Craft Beer“ (Fa. Ratsherrn)  
max. 25 Pers.

## MITTWOCH 19.09.2018

Moderation: Herr Prof. Dr. Holle (HAW)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:30 Herausforderungen tradi-  
tionelle Unternehmen in die  
Neuzeit zu überführen am  
Beispiel einer Meierei  
(Frau Dr. Tegel)

10:30-11:15 Einrichtung eines Food-  
Fair-teiler-Schranks an einer  
Hochschule – ein Nachhaltig-  
keitsprojekt zur Reduzierung  
von Lebensmittelverschwen-  
dung  
(Herr Ehlerding, Frau Lück  
und Frau Mustelin, HAW)

11:15-11:30 Pause

11:30-12:15 Lebensmittelanalytik –  
Potentiale der Kern-  
resonanz-Spektroskopie  
(NMR) (Herr Dr. Ferner, HU)

12:15-13:00 Mittagessen

13:00-14:30 Acrylamid – eine Herausforder-  
ung mit ersten Lösungs-  
ansätzen am Beispiel von  
Kaffee  
(Frau Dr. Bohnenstengel, HU  
& Herr Dr. Hielscher,  
Kaffeeverband)

14:30-15:00 Kaffee

15:00-15:45 Kontrolle von LM, FM, Kos-  
metik, Bedarfsgegenständen  
und Tabakerz. im Online-  
Handel  
(Herr Dr. Kranz, G@ZIELT)

15:45-16:45 Technische Umsetzung eines  
Tools zur risikoorientierten  
Online-Recherche in der  
amtlichen Überwachung des  
Internethandels mit  
Lebensmitteln  
(Herr Prof. Dr. Tolg und  
Herr Sünkler, HAW)

16:45-17:30 e-commerce aus Sicht der  
Überwachung  
(Frau Dr. Pelz, BA Pankow  
von Berlin)

## DONNERSTAG 20.09.2018

Moderation: Frau Prof. Dr. Riehn (HAW)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:30 Aktuelles zum Stand der  
Beratungen in der EU-  
Expertengruppe Nationale  
Auditsysteme  
(Frau Fugel, MULNV  
Nordrhein-Westfalen)

10:30-11:15 Stand und Weiterentwick-  
lung QM- und Auditsysteme  
im gesundheitlichen  
Verbraucherschutz  
(Herr Dr. Zucker, Berlin,  
Vorsitz LAV-AGQM)

11:15-11:30 Pause

11:30-12:15 Grundlagen der risikobasier-  
ten Auditplanung in  
Deutschland  
(Frau Dr. Langenbuch,  
Bremen und Projektgruppe  
Risikobasierte Auditplanung)

12:15-13:00 Mittagessen

13:00-13:45 Präsentation des nationalen  
Auditsystems in Norwegen  
(Frau Øyen, Norwegian  
Food Safety Authority, EU-  
Expertengruppe Nationale  
Auditsysteme)

13:45-14:30 Risikobasierte Planung des  
Auditprogramms in  
Norwegen (Frau Øyen,  
Norwegian Food Safety  
Authority, EU-Expertengrup-  
pe Nationale Auditsysteme)

14:30-15:00 Kaffee

15:00-15:45 Qualitätsmanagement in  
privaten Laboren  
(Herr Dr. Stanislawski)

15:45-16:45 Qualitätsmanagement in  
amtlichen Laboren  
(Herr Dr. Horstmann, HU,  
DAkS-Auditor)