

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
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)