



1. Fachtagung

Lebensmittelsicherheit und betriebliche Hygiene im Bäcker- und Konditorenhandwerk

Mittwoch, 03.06.2009
Verden / Aller

mit Unterstützung von



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit

Bei der Realisierung der gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene gibt es noch viele offene Fragen und erheblichen Klärungsbedarf, insbesondere bei der Umsetzung der Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“.

Zunehmend erreichen uns Anfragen zu den Themen Hygiene – Eigenkontrolle, Basishygiene, Dokumentationspflicht sowie zur Kennzeichnung von Brot und Backwaren.

Das hat den Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen veranlasst, eine Fachtagung zu dieser Problematik zu organisieren, zu der wir neben unseren Bäckerei-/bzw. Mitgliedsbetrieben auch die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung der Landkreise einladen. Die Fachreferate (s. Tagesordnung) sollen Grundlage für eine rege Diskussion über Schwierigkeiten sein, die sich bei der Erfüllung der gesetzlichen Forderungen in der täglichen Betriebspraxis ergeben, und die Kommunikation auf allen Ebenen fördern.

Termin der
Veranstaltung: Mittwoch, 03.06.2009 , 10.30 Uhr

Tagungsort: Haag´s Hotel Niedersachsenhof
Lindhooper Straße 97
27283 Verden / Aller

Tagungsgebühr: 20 EUR (für Tagungsunterlagen, Getränke, Imbiss)
zu entrichten vor Beginn der Veranstaltung

Anfahrt Haag´s Hotel Niedersachsenhof:



Tagesordnung:

- 10.30 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**
Landesinnungsmeister Karl-Heinz Wohlgemuth
- 10.40 Uhr **Erfahrungen des Bäckerinnungs-Verbandes bei der Umsetzung der Hygieneverordnungen in der betrieblichen Praxis**
Dipl.Ing. Annerose Thiede, Hygieneberaterin
Bäckerinnungsverband Niedersachsen/Bremen
- 11.00 Uhr **Umsetzung der Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“**,
Erfahrungen aus der Sicht der Lebensmittelüberwachung
Bernd Aßmann, Amtliche Lebensmittelüberwachung,
Landkreis Rotenburg (Wümme)
- 13.15 Uhr Mittagspause
- 14.00 Uhr **Einhaltung der Temperaturvorgaben bei der Lagerung und beim Verkauf von leichtverderblichen Backwaren**
Nils Renken, Meister für Kältetechnik,
Fa. H.-H. Worthmann & Partner GmbH Kälte-Klima-Energietechnik,
Hemsbünde
- 14.20 Uhr **Verbraucherinformationsgesetz
Auswirkungen und erste Erfahrungen**
Dr. Matthias Wiemers, Geschäftsführer,
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
- 14.50 Uhr **Richtiger Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln –
Mikrobiologische Aspekte**
Dr. Sabine Thielke, Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Lebensmittelinstitut Braunschweig / Veterinärinstitut Hannover
- 15.30 Uhr **Kennzeichnung von Backwaren – Häufige Beanstandungen und deren Vermeidung**
Dr. Burkard Wald, Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Lebensmittelinstitut Braunschweig
- 16.15 Uhr **Resümee der Veranstaltung**
Dipl.-Ing. Bettina Emmerich-Jüttner, Geschäftsführerin,
Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen

Ende der Veranstaltung gegen 16.30 Uhr

Fax – Antwort

Rückmeldung erbeten bis 25.05.2009

Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen / Bremen

Fax: 0511 – 126076-59

E-Mail: info@biv-baecker.de

1. Fachtagung:

Lebensmittelsicherheit und betriebliche Hygiene im Bäcker- und Konditorenhandwerk

03.06.2009 um 10.30 Uhr

Haag's Hotel Niedersachsenhof, Verden/Aller

Anmeldung

An der oben genannten Veranstaltung nehmen wir mit Person(en) teil.

Betrieb /
Institution:

Name: 1.

2.

3.

Telefon:

Telefax:

Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen / Bremen

Herschelstr. 28, 30159 Hannover

Tel. 0511 – 126076-50

Für weitere Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen unserer
Geschäftsstelle gern zur Verfügung.