

## Wissenschaftliches Programm – Donnerstag, 22.11.2018

### PODIUMSDISKUSSION

Donnerstag, 21.11.2018

Kleiner Saal

09:00 – 10:30

#### **(Risiko)Kommunikation, Eigen- und Fremdwahrnehmung**

Moderation: Christian Weidner, LGL

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

*Gaby-Fleur Böl, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)*

*Michael Winter, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)*

*Marcus Girnau, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)*

*Martin Rücker, foodwatch e. V.*

*Alfred Hagen Meyer, meyer.rechtsanwälte*

10:30 – 11:00

**Kaffeepause**

### VORTRÄGE

Donnerstag, 22.11.2018

Großer Saal

9:30 – 12:30

#### **Jahrestagung Lebensmittelkontrolle Teil 1**

Moderation: Albert Rampp, Ferry Böhme, LGL

09:30

Neue Vertriebswege für Lebensmittel – Lebensmittelretter und Fair-Teiler. Eine neue Herausforderung für die Lebensmittelüberwachung

*Thomas Stegmanns, Amt für öffentliche Ordnung, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen*

10:00

Der Jäger als Lebensmittelunternehmer! – Sachkunde?

*Thomas Stegmanns, Amt für öffentliche Ordnung, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen*

10:30 – 11:00

**Kaffeepause**

11:00

Tücher, Schwämme, Reinigungsutensilien – Keimschleudern in Lebensmittelbetrieben

*Thomas Stegmanns, Amt für öffentliche Ordnung, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen*

- 11:30 Rohmilch aus Milchautomaten – Ergebnisse einer österreichischen Schwerpunktaktion im Jahr 2017  
*Monika Matt, AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH*
- 12:00 Die „neue Kontrollbehörde“ blickt zurück auf fast ein Jahr Überwachungstätigkeit  
*Claudia Thielen, Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (KBLV)*
- 12:30 ISAR - Import Screening for the Anticipation of Food Risks - ein Werkzeug für die Risikofrüherkennung  
*Britta Müller, LGL*

13:00 – 14:00 **Mittagspause Jahrestagung Lebensmittelkontrolle**

**VORTRÄGE**

Donnerstag, 22.11.2018

Kleiner Saal

- 11:00 – 12:30 **Toxikologie und Risikobewertung**  
Moderation: Henning Hintzsche, LGL
- 11:00 Was bedeutet eigentlich 'ein Stoff ist krebserregend?' in der Lebensmittelüberwachung?  
*Henning Hintzsche, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)*
- 11:30 Herausforderungen der modernen toxikologischen Risikobewertung: Natürliche Inhaltsstoffe mit genotoxischem Potential als Kontaminanten in der Lebensmittelkette  
*Alfonso Lampen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)*
- 12:00 Bekämpfung von Lebensmittelbetrug/Food Fraud – die zwischenbehördliche Zusammenarbeit als Schlüssel zum Erfolg  
*Oliver Frandrup-Kuhr, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)*

**VORTRÄGE**

Donnerstag, 22.11.2018

Konferenzraum 1+2

11:00 – 12:30

**Update Lebensmittelrecht**

Moderation: Daniel Peters, LGL

11:00

Rechtsrahmen für die Werbung mit „Natürlichkeit“

*Markus Weck, Kulinarica Deutschland e. V.*

11:30

Aktuelle Urteile zur Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln

*Stefanie Hartwig, ZENK Rechtsanwälte*

12:00

Lebensmittelrechtliche Betrachtung von Zusätzen zu  
Fleischerzeugnissen, insbesondere die Verwendung von Eiweiß- und  
Hämoglobinpräparaten

*Markus Grube, KWG Rechtsanwälte*

**VORTRÄGE**

Donnerstag, 22.11.2018

Konferenzraum 3+4

11:00 – 12:30

**Tierschutz**

Moderation: Martina Sedlmayer, LGL

11:00

Qualität von Masthähnchen – Einflüsse auf dem Weg vom Stall zur  
Schlachtung

*Ulrike Machold, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Campus  
Triesdorf*

11:30

Eigenkontrollen als Teil der Eigenverantwortlichkeit des  
Schlachtunternehmers

*Isabel Thielen, LGL*

12:00

Tierschutzgerechtes Töten von Riesengarnelen

*Stefan K. Hetz, Humboldt-Universität zu Berlin, Institut für Biologie*

12:30 – 14:00

**Mittagspause**

<b>VORTRÄGE</b>		Donnerstag, 22.11.2018 Großer Saal
14:00 – 15:40	<b>Jahrestagung Lebensmittelkontrolle Teil 2</b> Moderation: Ferry Böhme, Albert Rampp, LGL	
14:00	Lebensmittel per Mausclick: Die Überwachung des Lebensmittelhandels im Internet <i>Britta Büchter, LGL</i>	
14:30	Qualitätsmanagement in der Praxis – Ergebnisse des Campylobactermonitorings in Bedientheken des Einzelhandels <i>Rochus Wallau, EDEKA Südbayern Handels Stiftung &amp; Co. KG</i>	
15:10	Geschützte Herkunftsangaben und garantiert traditionelle Spezialitäten <i>Sylvia Haaser-Schmid, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)</i>	

<b>VORTRÄGE</b>		Donnerstag, 22.11.2018 Kleiner Saal
14:00 – 15:30	<b>Neue Methoden in der amtlichen Lebensmittelüberwachung</b> Moderation: Claus Schlicht, LGL	
14:00	Authentizität bei Hühnereiern – Bio oder nicht Bio? <i>Svenja Ackermann, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe</i>	
14:30	Profiling, Data Mining und Data Fusion – Anwendungsbeispiele von Omics-Ansätzen in der Authentizitätsanalytik <i>Philipp Weller, Hochschule Mannheim</i>	
15:00	Massenspektrometrie (LC-MS/MS) als Tool in der Lebensmittelprüfung: Anwendungsfelder und Validität von Methoden <i>Stefan Wittke, Hochschule Bremerhaven</i>	

<b>VORTRÄGE</b>		Donnerstag, 22.11.2018 Konferenzraum 1+2
14:00 – 15:30	<b>Rückstände und Kontaminanten</b> Moderation: Markus Jezussek, LGL	
14:00	Entwicklung einer Methode zur Bestimmung von Pestizidmetaboliten in Obst und Gemüse im Suspect- und Target Screening zum Nachweis einer Anwendung von Pflanzenschutzmitteln <i>Jens Luetjohann, GALAB Laboratories GmbH</i>	
14:30	Prozesskontaminanten aus Sicht eines Babynahrungsherstellers <i>Georg Hartmann, HIP-Work Georg Hipp OHG</i>	
15:00	Differenzierung von Antibiotikarückständen mittels MCR-A <i>Christian Baumgartner, Milchprüfing Bayern e.V.</i>	

<b>VORTRÄGE</b>		Donnerstag, 22.11.2018 Konferenzraum 3+4
14:00 – 15:30	<b>Non Food</b> Moderation: Herbert Wächter, LGL	
14:00	Tätowiermittel im Licht der rechtlichen Vorgaben – Untersuchungsergebnisse des LGL sowie deren rechtliche Beurteilung <i>Ingrid Neudorfer-Schwarz, LGL</i>	
14:30	Aktuelle Bewertungen von Tabakzusatzstoffen, E-Zigaretten und Tabakerhitzern <i>Frank Henkler-Stephani, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)</i>	
15:00	Fehlgerüche in Spielwaren und Kinderprodukten – Aktueller Stand des Wissens und Perspektiven <i>Christoph Wiedmer, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)</i>	