

Food Science Dialog 2014

in Kooperation zwischen

der Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg



der Behörde für Gesundheit und  
Verbraucherschutz



der Akademie für Öffentliches  
Gesundheitswesen Düsseldorf



Und in Zusammenarbeit mit:  
der Behörde für Wissenschaft  
und Forschung



sowie der Universität Wageningen  
(Niederlande)



Hinweis:

Die Veranstaltung wird von der Akademie für Tierärztliche Fortbildung nach § 10 der ATF-Statuten als Pflichtfortbildung für ATF-Mitglieder mit insgesamt 30 Stunden anerkannt



Eingang  
Ulmenliet



Lebensmittelsicherheit ist und bleibt eine der bedeutendsten Aufgaben des vorbeugenden Verbraucherschutzes und zieht sich durch die gesamte Lebensmittelkette, von der Primärerzeugung bis zu fertigen Produkt und darüber hinaus. Die zunehmende Globalisierung schafft nicht nur neue Möglichkeiten, sondern auch neue Herausforderungen für alle Beteiligten. Um sich Letzteren zu stellen und diesen zu begegnen, ist ein stufenübergreifendes Netzwerk zur Risikominimierung unabdingbar. Dabei gewinnt die interdisziplinäre Zusammenarbeit zur Weiterentwicklung und stetigen Verbesserung der Leistungsfähigkeit und fachlichen Kompetenz aller Akteure zunehmend an Bedeutung.

Die jährlich stattfindende Fortbildung im Rahmen des Food Science Dialogs Hamburg bietet die Möglichkeit zum multilateralen Erfahrungsaustausch und greift 2014 das Thema „Lebensmittelsicherheit und Verpackung“ auf. Der Dialog widmet sich an den ersten drei Tagen den Schwerpunkten Risiko-, Konflikt- und Krisenmanagement, der Lebensmittelinformationsverordnung sowie dem Tierschutz bei der Halal-Schlachtung. An den letzten beiden Tagen liegt der Fokus auf der Verpackung von Lebensmitteln.

Die Vorträge dieses Themenkomplexes informieren über die techno-funktionellen Aspekte sowie die Bedeutung der Verpackung für die Vermarktung von Lebensmitteln, die analytische Bewertung, Risikomanagement und -bewertung, rechtliche Regelungen sowie innovative Lösungsansätze mit multidimensionalem Mehrwert bzgl. der Lebensmittelsicherheit und der Lebens(mittel)qualität. Zudem stehen die Besichtigung der Firma Deiters & Florin, des Veterinär- und Einfuhramtes und des Verpackungsinstitutes BFSV auf dem diesjährigen Programm.

## Food Science Dialog Hamburg 2014



HAW Hamburg  
Fakultät Life Sciences  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg

15. bis 19. September

## Lebensmittelsicherheit & Verpackung

Ansprechpartnerin:  
Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn  
Mobil: 0176 - 80078050  
Telefon: +49.40.428 75-6368  
katharina.riehn@haw-hamburg.de

[www.haw-hamburg.de/lis](http://www.haw-hamburg.de/lis)  
[www.hamburg.de/verbraucherschutz](http://www.hamburg.de/verbraucherschutz)

# Programm Food Science Dialog Hamburg 2014: Lebensmittelsicherheit & Verpackung

## Montag 15.09.2014

Moderation: *Kretschmar (Akademie für öffentliches Gesundheitswesen Düsseldorf)*

09:00-09:30 Begrüßung & KAFFEE

(Wacker, HAW Hamburg; Buschhausen-Denker, BGV Hamburg; Kretschmar, Akademie für öffentliches Gesundheitswesen Düsseldorf)

9:30-10:30 Risikomanagement bei Fischerzeugnissen (Baumann, Iglo & Karl, MRI)

10:30-11:30 Risikomanagement bei Fleisch (Schulze-Althoff, VION)

11:30-12:30 Risikomanagement tierischer Erzeugnisse im LEH (Warburg, Institut Warburg)

MITTAGESSEN

13:30-15:00 Lebensmittel-Informationsverordnung: Kennzeichnung & Herkunft von Lebensmitteln (Krause, Landesamt für Natur, Umwelt & Verbraucherschutz Nordrhein Westfalen)

KAFFEE

15:30-16:15 Konfliktmanagement & Krisenmanagement (Schütte, HAW Hamburg)

## Dienstag 16.09.2014

Moderation: *Riehn (HAW Hamburg) & Buschhausen-Denker (BGV Hamburg)*

9:00-12:30 **EXKURSION** Deiters & Florin, Treffpunkt: Auf der Böge 28b, Firmeneingang (Deiters, Fa. Deiters & Florin)

MITTAGESSEN

13:30-15:00 Food Profiling (Fischer, Hamburg School of Food Science)

KAFFEE

15:30-16:15 Tierschutz bei der betäubungslosen Halal-Schlachtung (von Holleben, bsi Schwarzenbek)

## Mittwoch 17.09.2014

Moderation: *Holle (HAW Hamburg)*

09:00-12:30 **EXKURSION** Veterinär- & Einfuhramt Hamburg, Treffpunkt: Reiherdamm 18, Behördeneingang (Gerulat, BGV & VEA Hamburg)

MITTAGESSEN

13:30-15:00 CPNP – Elektronisches Notifizierungsportal der EU für kosmetische Mittel (Butschke, BVL)

KAFFEE

15:30-16:15 Is the EU General Food Law (Reg. 178/2002) still sufficient to deal with today's food safety challenges? (v. d. Meulen, Universität Wageningen)

16.15-17:00 Escherichia coli & Salmonella enterica (Typhimurium) as contaminating agents in vegetable production chains (Waalwijk, Universität Wageningen)

19:00 **SPEAKER'S DINNER** Weinrestaurant Schoppenhauer, Treffpunkt: Reimerstwiete 20-22

## Donnerstag 18.09.2014

Moderation: *Fritsche (HAW Hamburg) & Sadlowsky (HAW Hamburg)*

9:00-9:30 Ankommen & KAFFEE

9:30-10:30 Lebensmittelsicherheit in Hinsicht auf Mehrschicht Folienverpackung insbesondere bei Barriere Verpackungen mit PA (Meyer, DSM)

10:30-11:30 Post Consumer Recycling Materialien für Lebensmittelverpackungen am Beispiel von Papier- und Kartonverpackungen (Diehl, BASF)

11:30-12:30 Transportsicherheit gewährleisten – Das BFSV stellt sich vor (Sadlowsky, HAW Hamburg)

MITTAGESSEN

13:30-14:15 **BESICHTIGUNG** BFSV Hamburg

14:15-15:00 Anforderungen an Transportverpackungen aus Sicht des LEH (Windheuser, GS-1 Germany)

KAFFEE

15:30-16:15 Praxisbericht eines Packmittelanwenders (Sperber, PEPSICO)

16:15-17:00 Product Safety approach in Smurfit Kappa, a paper based packaging producer (Savary, Smurfit Kappa)

## Freitag 19.09.2014

Moderation: *Fritsche (HAW Hamburg) & Sadlowsky (HAW Hamburg)*

09:00-09:30 Ankommen & KAFFEE

9:30-10:30 Verpackung als Marketinginstrument (Wegmann, HAW Hamburg)

10:30-11:30 Gesetzliche Vorgaben für LM-Verpackungen & Bedarfsgegenstände (Teufer, Kanzlei KROHN)

11:30-12:30 Risikobewertung von Stoffübergängen aus Materialien für den Lebensmittelkontakt (Pfaff, BfR)

MITTAGESSEN

13:30-14:15 Risikomanagement für Lebensmittelverpackungen & Bedarfsgegenstände (Droß, BVL)

14:15-15:00 Analytische Bewertung der Migrationseigenschaften von Packstoffen: NIAS-Analytik (Grabbitz, Eurofins)

KAFFEE

15:30-16:15 Migration von Kunststoffadditiven – Auch eine Gefahr für bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe? (Rohn, HSFS)

16:15-17:00 Entwicklung polymerer Kontaktbiozide für Lebensmittelverpackungen (Robers, FH Münster)