



Backwaren-Fortbildungskurs des BLC

HYGIENE RECHT AKTUELLE THEMEN

**Kurs am 29./30. April 2010
in Königswinter bei Bonn**

Leitung:
Dr. Klaus Zipfel

Veranstalter:
Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst BLC e.V.

WICHTIGE HINWEISE

Anmeldung (per Post oder e-mail):
Bitte benutzen Sie das nebenstehende Formular.
Anmeldungen bis spätestens 18.03.2010 bei:
BLC
c/o Dr. Klaus Zipfel
Karl-Leopold-Str. 31
76229 Karlsruhe
Tel. 0721-483472
mailto: klauszipfel@web.de

Teilnahmegebühren in Euro pro Person:

Angebot	Mitglieder	Nichtmitglieder
mit Ü+VP im EZ*	200,00 €	300,00 €
mit Ü+VP im DZ*	185,00 €	285,00 €
Ohne Ü/VP**	110,00 €	210,00 €

Tagungsgetränke und Snacks inkl.

* Das Zimmerkontingent ist begrenzt.

** Die Teilnahme am Abendessen und/oder Mittagessen ist gegen Aufpreis möglich.

Die Gebühren bitte nach Erhalt der Anmeldebestätigung unter dem Stichwort „Backwaren“ und unter Nennung des Teilnehmersnamens auf das Konto des BLC bei der Kreissparkasse Sigmaringen
Kontonummer: 124089 BLZ: 65351050
überweisen.

Anfahrt:

Hinweise für die Anfahrt erhalten Sie rechtzeitig mit der Anmeldebestätigung.

Tagungsort:

dbb-Forum Siebengebirge
An der Herrenwiese 14
53639 Königswinter (Thomasberg)
Fon: 02244/882-0
Fax: 02244/8822-205
www.dbb-forum-siebengebirge.de

Hier abtrennen



**Anmeldung
BLC-Fortbildungskurs**

BLC
c/o Dr. Klaus Zipfel
Karl-Leopold-Str. 31
762229 Karlsruhe

Bitte leserlich in
Druckschrift ausfüllen.

Name, Vorname, Titel: _____

Dienstanschrift: _____

(vollständig, ohne _____

Abkürzungen) _____

Telefon: _____

Email: _____

Mitglied in einem BLC-Landesverband: _____

Übernachtung gewünscht: _____

Wenn ja _____

ja nein

ja nein

EZ DZ

Datum, Unterschrift: _____

PROGRAMM

Donnerstag – 29. April 2010

13⁰⁰ Uhr - Begrüßung und Einführung

13¹⁵ Uhr

MCPD

- Fettsäureester von 3-MCPD und Glycidol in raffinierten Fetten und Ölen:
Dr. Weißhaar (CVUA Stuttgart)
- Strategien zur Minimierung von 3-MCPD-Fettsäureestern in Pflanzenölen:
Dr. Matthäus (MRI Münster)

14¹⁵ Uhr - Kaffeepause

14³⁰ Uhr

DGHM-Richtwerte

- aus Sicht der DGHM:
Prof. Krämer (Uni Bonn)
- Anwendung im Handelslabor:
Bauermann (Labor Dr. Kurz)
- aus Sicht der Lebensmittelüberwachung:
Dr. Horn (CVUA RRW)

16⁰⁰ Uhr - Kaffeepause

16³⁰ Uhr

Kochsalzreduzierung, was ist möglich?:
Unbehend (MRI Detmold)

17⁰⁵ Uhr

Vollkorn: gestern, heute ... und morgen?:
Dr. Münzing (MRI Detmold)

PROGRAMM

17⁴⁰ Uhr

Fehler bei Feinen Backwaren –
Herausforderung für die Prüfung
nach den Richtlinien der DLG:
Prof. Freund (Uni Hannover)

18¹⁵ Uhr - Ende

19⁰⁰ Uhr – Abendessen

anschließend Abendtreff im dbb-Forum

Freitag – 30. April 2010

8³⁰ Uhr

Die Health-Claims-Verordnung

- mit dem Schwerpunkt Back- und Teigwaren:
Loosen (BLL)
- Anwendung bei Süßwaren: Liesen (BDSI)

09⁵⁰ Uhr - Kaffeepause

10¹⁵ Uhr

Neue Regelungen für Enzyme, Einsatz und
Probleme bei Lebensmitteln auf Getreidebasis:
Prof. Jany (MRI Karlsruhe)

10⁵⁵ Uhr

Zusatzstoffe - neue Regelungen:
Dr. Hisserich (Bakemark)

11³⁵ Uhr – Abschließende Diskussion

12⁰⁰ Uhr – Gemeinsames Mittagessen

Ende der Veranstaltung gegen 13⁰⁰ Uhr

VERANSTALTER UND REFERENTEN

Zielgruppe:

Fachleute aus Industrie, Handwerk,
Wissenschaft, privaten und staatlichen
Lebensmitteluntersuchungsstellen, die auf dem
Backwarenssektor mit der Qualitätssicherung,
Hygiene und rechtlichen Beurteilung befasst sind
oder sich darin einarbeiten möchten.

Veranstalter:

BLC

c/o Dr. Klaus Zipfel

Karl-Leopold-Str. 31

76229 Karlsruhe

Tel. 0721-483472

<mailto:klauszipfel@web.de>

Referenten folgender Institutionen und Firmen:

- Bauermann (Labor Dr. Kurz)
- Prof. Freund (Uni Hannover)
- Dr. Hisserich (Bakemark)
- Dr. Horn (CVUA RRW)
- Prof. Jany (MRI Karlsruhe)
- Prof. Krämer (Uni Bonn)
- Liesen (BDSI)
- Loosen (BLL)
- Dr. Matthäus (MRI Münster)
- Dr. Münzing (MRI Detmold)
- Unbehend (MRI Detmold)
- Dr. Weißhaar (CVUA Stuttgart)