



Backwaren-Fortbildungskurs des BLC

ANALYTIK

RECHT

AKTUELLE THEMEN

**Kurs am 22./23. Februar 2007
in Königswinter bei Bonn**

Leitung:
Dr. Margret Dresselhaus-Schroebl
Dr. Klaus Zipfel

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

WICHTIGE HINWEISE

Anmeldung:

Bitte benutzen Sie das nebenstehende Formular.
Anmeldungen bis spätestens 31.12.2006 bei:

BLC

c/o Klaus Zipfel

Karl-Leopold-Str. 31

76229 Karlsruhe

Tel. 0721-9263623 (dienstl.)

Fax 0721-9265539 (dienstl.)

[mailto: klaus.zipfel@cvuaka.bwl.de](mailto:klaus.zipfel@cvuaka.bwl.de)

Teilnahmegebühren in Euro pro Person:

Angebot	Mitglieder	Nichtmitglieder
mit Ü+VP im EZ*	185,-	285,-
mit Ü+VP im DZ*	160,-	260,-
Ohne Ü/VP**	110,-	210,-

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 Anmeldebe-
stätigung unter dem **Stichwort „Backwaren“ und**
unter Nennung des Teilnehmernamens 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: 02244/8822-05

www.dbb-forum-siebengebirge.de



Bitte leserlich in Druckschrift ausfüllen.

Name, Vorname, Titel: _____

Dienstanschrift: _____

(vollständig, ohne _____

Abkürzungen) _____

Telefon: _____

Email: _____

Mitglied in einem BLC-Landesverband: ja nein

Übernachtung gewünscht: ja nein

Wenn ja EZ DZ

Datum, Unterschrift: _____

BLC
c/o Klaus Zipfel
Karl-Leopold-Str. 31
76229 Karlsruhe

Anmeldung
BLC-Fortbildungskurs

PROGRAMM

Donnerstag – 22. Februar 2007

I Analytik von Backwaren, einschließlich Kakaoerzeugnissen

13¹⁵ Uhr - Begrüßung und Einführung

13³⁰ Uhr - Bestimmungsmethoden und
Berechnungen der Zutaten

- Eier, Butter: Dr. Dresselhaus-Schroebler
- Kakaoerzeugnisse: Burkhard
- Kirschwasser: Dr. Lachenmeier
- Einsatz der Berechnungssoftware „Nutrition“:
Dr. Zipfel

16¹⁵ Uhr - Kaffeepause

16³⁰ Uhr

- Auswertung von Laborvergleichsunter-
suchungen: Lippold, Freiburg
- Ermittlung der Ergebnisunsicherheit
(Parameter und berechnete Werte)

18¹⁵ Uhr - Ende

19⁰⁰ Uhr – Abendessen und
anschließender Abendtreff im dbb-Forum

PROGRAMM

Freitag – 23. Februar 2007

II Recht

8³⁰Uhr - Ausreichende Kenntlichmachung der
Abweichung von der Verkehrsauffassung

- aus Sicht der Industrie
- aus Sicht der Überwachung: Buchholtz

9³⁰ Uhr - QUID-Regelungen

- Praktische Beispiele

10⁰⁰ Uhr - Kaffeepause

III Aktuelle Themen

10¹⁵ Uhr - Allergene: Prof. Dr. Kniel

11⁰⁰ Uhr - Einsatz von Aluminiumblechen

- gesundheitliche Aspekte: Dr. Taschan
- rechtliche Aspekte: Dr. Zipfel

11³⁰ 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 Lebensmitteluntersuchungs-
stellen,
die mit der Qualitätssicherung, Analytik,
rechtlichen Beurteilung auf dem Backwarenssektor
befasst sind oder sich darin einarbeiten möchten.

Veranstalter:

BLC

c/o Klaus Zipfel

Karl-Leopold-Str. 31

76229 Karlsruhe

Tel. 0721-9263623 (dienstl.)

Fax 0721-9265539 (dienstl.)

<mailto:klaus.zipfel@cvauka.bwl.de>

Referenten folgender Institutionen und Firmen:

- Buchholtz, ILAT Berlin
- Burkhard, LCI Köln
- Dr. Dresselhaus-Schroebler, CUI Bergisches Land
- Prof. Dr. Kniel, Biotask Esslingen
- Dr. Lachenmeier, CVUA Karlsruhe
- Lippold, LVU Herbolzheim
- Dr. Taschan, Hessisches Landeslabor Kassel
- Dr. Zipfel, CVUA Karlsruhe