

20. Weiterbildungsveranstaltung zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit

17. - 19. März 2026, ab 10:00 Uhr
Hochschule Anhalt, Bernburg-Strenzfeld

Tag 1: Dienstag, 17.03.2026, 10-16.00 Uhr

Lebensmittelsicherheit

Zwischen HACCP und DIN – gestern und heute
Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Hygieneconsult Prof. Kleiner

Listerien vom Tagesgeschäft bis zum Katastrophenfall

Dr. Felix R. Doepmann, Petra Ostendorf; Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Listeria monocytogenes im Betrieb – Alter Bekannter oder neuer Akteur?

Dr. Anne-Cathrin Geuthner, Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt

Produkt- und Umfeldmonitoring unter Berücksichtigung der notifizierten Listerien-Leitlinie und der anstehenden Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 und deren praktische Umsetzung

Dr. Marcus Langen, Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG
Tim Schmidt, Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH

LM-Hygienschulung und IfSG-Folgebelehrung

Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH), QM Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle

Tag 2: Mittwoch, 18.03.2026, 10-16.00 Uhr

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Dogmatische Einordnung des Art. 14 BasisVO [VO (EG) Nr. 178/2002] in das Gefüge des Lebensmittelsicherheitsrechts und aktuelle Rechtsprechung

Dr. Alexander Lang, RRef. am OLG Bamberg

Die Fiktion der wahrscheinlichen Realität: zum Export landwirtschaftlicher Produkte und Gartenbauerzeugnisse in die EU

Dr. Felix R. Doepmann, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Generative KI im Dienst der Qualität

Julia Hildebrandt, MEHR.WERT QUALITÄTSLÖSUNGEN

HACCP Reloaded: Die immer gleichen Fragen – und endlich funktionierende Antworten

Cindy Rost, ZOMARO Food Advice GmbH

Mensch im Mittelpunkt: Wie resiliente Führung eine starke Lebensmittelsicherheitskultur schafft

Arne Salig, Food Safety Senior Expert / CPM

Tag 3: Donnerstag, 19.03.2026, 10-16.00 Uhr

Betriebshygiene im Lebensmittelunternehmen

Hygiene trifft Effizienz: Ganzheitliche Ansätze für eine sichere und wirtschaftliche Lebensmittelproduktion

Dennis Lißner, Lißner engineers + architects

Reinigungsvalidierung in der Lebensmittelindustrie

Khadija Zinaoui, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG

Das Ende der befallsunabhängigen Dauerbeköderung in der Schädlingsbekämpfung: Perspektiven und Konzepte

Dr. Torsten Heidecke, APC AG

Cut&Clean für Schneidwerkzeuge - Intelligente On-Demand-Schaltung als fortschrittliche Alternative zur 82°-Behandlung von Schneidwerkzeugen mit reduziertem Ressourcenverbrauch bei hohem Hygiene-Level

Dr. Michael Fink, FINK TEC GmbH

Hygienic Design im Wandel: Von der Komponentenkonstruktion zur systemischen Sichtweise

Dr.-Ing. Marc Mauermann, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Teilnahmegebühr

beinhaltet die Schulungsunterlagen, die jeweiligen Zertifikate sowie die vollumfängliche Verpflegung und eine kleine Industrieausstellung.

Tag 1: 295,00 €

Tag 2: 295,00 €

Tag 3: 295,00 €

Kombinationen:

2 Tage: 560,00 €

3 Tage: 815,00 €

Die Anmeldung kann per E-Mail oder Online über

www.hs-anhalt.de/lfh

erfolgen. Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Stornierungen an. Bei Stornierungen nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig.

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Veranstalter

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotropologie
und Landschaftsentwicklung
Labor für Hygieneforschung

Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

Ansprechpartner

Karina Fischer
E-Mail: karina.fischer@hs-anhalt.de

**Weitere Informationen
und Anmeldung**

www.hs-anhalt.de/wblfh

Anmeldeschluss: 13.03.2026
Begrenzte Teilnehmerzahl!

