

LANDESV ERBAND
DER
LEBENS MITTELKONTROLLEURE
VON RHEINLAND-PFALZ e. V.

Mitglied im Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

**Fortbildung
für Lebensmittelkontrolleure**



29. August 2016

bis

31. August 2016

Der Landesverband der Lebensmittelkontrolleure von Rheinland-Pfalz e.V. organisiert regelmäßig eine **Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure.**

Die Themen für 2016 wurden unter folgenden Gesichtspunkten aufgegriffen: Der Lebensmittelkontrolleur im Focus des Verwaltungsrechts, Großküche 4.0.

Nur durch konsequente Fortbildung sind die Lebensmittelkontrolleure in der Lage auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Rechtssicherheit auch im Verwaltungsrecht gehört zum Alltagsgeschäft.

Zu dem Thema Verwaltungsrecht konnten wir als Referent Herrn Stephan Ludwig, Diplom Verwaltungswirt FH, Absolvent Lebensmittelrechtsakademie der Universität Marburg, seit 1996 beim Veterinäramt Göppingen; Abteilungsleiter Lebensmittelüberwachung / Verwaltung gewinnen.

Großküche 4.0-hier wird der praktische Teil bei der BASF Betriebsgaststätte D-105 mit den erforderlichen Maßnahmen in der Praxis beleuchtet. Vom externen Audit über die Produktionsprozesse bis zur modernen Essensversorgung eines Großbetriebes.

Ebenso werden die industriellen Änderungen, von Aufzeichnen der Temperaturen bei modernen Thermophoren bis hin zu den Lebensmittelverwaltungsprogrammen oder das Speichern von Daten zur Rückverfolgung präsentiert.

Weiter soll die Fachaussstellung mit unseren Kooperationspartnern und der Austausch mit ihnen unseren Wissenstand erweitern.

Veranstalter

Landesverband der Lebensmittelkontrolleure von Rheinland-Pfalz e.V.

Karl-Josef Leibig
Paulstrasse 13, 67346 Speyer
Tel. privat: 06232/ 25228
Tel. mobil: 0173/5649713
Tel. dienstl.: 0621/ 5042371

Ansprechpartnerin:

Annegret Lenz
Am Wiesbach 27, 55457 Gensingen
Tel. privat: 06727-892412
Tel. mobil: 0173/2008260
Tel. dienstl. 06131/ 122554
E-Mail: Annegret.Lenz@lmk-rlp.de
Internet: www.lebensmittelkontrolle-rlp.de

Diese Fortbildung dient der Weiterbildung nach § 4 LKonV

Organisatorisches

Veranstaltungsort:

DJH Kurpfalz- Jugendherberge Speyer
Geibstraße 5
67346 Speyer
Telefon:06232/61597

Montag, 29.08.2016

- 10:00 Uhr** **Begrüßung**
- 10:10 Uhr** **Neues aus dem Fachministerium der Justiz und für Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz**
Referent: Frau Dr. Ruhrmann angefragt
- 10:45 Uhr** **Abfahrt zur BASF Betriebsgaststätte D-105 Begrüßung / Einführung Werksrundfahrt**
Referent: wird von der BASF noch mitgeteilt
- 12:30 Uhr** **Mittagessen**
- 13:30 Uhr** **Die moderne Betriebsverpflegung-Anforderungen, Maßnahmen, Umsetzung**
Referent: wird von der BASF noch mitgeteilt
- 15:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 15:15 Uhr** **Risiko- und Qualitätsmanagement und deren Umsetzung in der Großküche**
Referent: wird von der BASF noch mitgeteilt
- 17:15 Uhr** **Rückfahrt**
- 18:30 Uhr** **Abendessen**

- Änderungen im Programm vorbehalten-

Dienstag, 30.08.2016

- 8:30 Uhr** **Landesrecht – kurze Einf. VA, Grundsätze, Rechtsanwendung**
Referent: Stephan Ludwig
- 10:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 10:15 Uhr** **Erfahrungsaustausch mit den Kooperationspartnern im Ausstellerbereich**
„Technische Neuerungen bzw. Stand der Technik“
- 11:30 Uhr** **Beseitigung lebensmittelrechtlicher Verstöße**
- 12:30 Uhr** **Mittagessen**
- 13:30 Uhr** **Bescheide – Aufbau / Formulierung, Rechtmäßigkeit von Bescheiden / VA, Realakte und rechtliche Umsetzung**
- 15:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 15:30 Uhr** **sofortige Vollziehung – Anwendung und Fehlerquellen in der Praxis, Betriebsschließungen, Rechtsprechung, Fallbeispiele**
- 17:00 Uhr** **Erfahrungsaustausch mit den Kooperationspartnern im Ausstellerbereich**
- 18:00 Uhr** **Abendessen**

Mittwoch, 31.08.2016

- 08:30 Uhr** **Warmhaltezeiten-Welche rechtliche Bedeutung hat dazu die DiN? Mikrobielle Gefahren?**
Referent: Herr Dr. Thomas Reiche, Oberstvetenär, Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Koblenz
- 10:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 10:15 Uhr** **LMIV Datenmanagement Einsicht in Produktspezifikationen und Überprüfung der Allergendecklaration für Speisekarten via App selly-ping**
Referent: Michael Möhring, netzwerk food produktentwickler service
- 11:45 Uhr** **Was ist gute Rückverfolgbarkeit? Betrachtung der Prozeß-, Mitarbeiter- und Führungsebene Ergebnisse und Erkenntnisse aus den Studien der DBZ und IPO-IT**
Referent: Michael Möhring, netzwerk food produktentwickler service
- 12:30 Uhr** **Mittagessen**
- 13:15 Uhr** **Thermoboxen, transportieren, garen, warmhalten, Safe & Save mit °CHECK, scannen, messen, senden**
Referent: Fa. Rieber, Herr Markus Lang, Wirtschaftsinformatiker Leitung IT
- 14:30 Uhr** **Seminarauswertung**
Übergabe der Teilnahmebestätigungen und Verabschiedung
- ca. 15:00 Uhr** **Ende der Veranstaltung**