



©rh2010. ©fotofund – Fotolia.com

Einladung zum Workshop „Speiseeis“ für Lebensmittelkontrolleure und amtliche Tierärzte

Veranstalter:

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des
Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (LAVES)

Veranstaltungstermine:

Jeweils am 24./25./26.02.2016 (Spiegelveranstaltungen)
Max. 30 Teilnehmer pro Workshop

Veranstaltungsort:

Backforum der Firma Braun, Tillystraße 21, 30459 Hannover

Teilnehmergebühr:

50 Euro pro Teilnehmer
(incl. Getränke/Verpflegung/Veranstaltungsunterlagen)

Anmeldung bis zum 22.01.2016 mit dem anliegenden **Anmeldeformular** an:

E-Mail: Abteilung5@laves.niedersachsen.de oder Fax: 0441/ 570 26- 179



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit

Workshop „Speiseeis“

In den Sommermonaten haben Lebensmittelkontrolleure alle Hände voll zu tun, da die ansässigen Speiseeishersteller überprüft werden müssen. Insbesondere die kleineren handwerklichen Betriebe stehen dabei im Mittelpunkt. Da Speiseeisproben im Rahmen der mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen des LAVES jedes Jahr in nicht unerheblichem Umfang auffällig sind bzw. zu Beanstandungen führen, soll in einem Workshop das Themengebiet breit dargestellt werden. Neben Sachverständigen des LAVES konnten auch Experten aus der Wirtschaft als Referenten gewonnen werden.

Ein Schwerpunkt des Workshops liegt auf der Herstellungstechnologie. Da die Veranstaltungen im Backforum der Firma Braun in Hannover stattfinden, besteht die Möglichkeit dort direkt Geräte zur Speiseeis- und Sahneherstellung kennenzulernen und Einblick in das Innenleben zu bekommen. Weiterhin werden von Experten die Herstellungsverfahren sowie mögliche hygienische Schwachstellen im Prozess dargestellt. Dieses Wissen kann hilfreich sein, um hygienische Mängel in den Betrieben schnell zu erkennen und abzustellen.



©unpict - Fotolia.com #33211220

Ein weiterer Schwerpunkt umfasst den gesamten Bereich der Probenahme, mikrobiologische und chemische Untersuchungen sowie die Kennzeichnung von Speiseeis.

Die Veranstaltung wird ab einer Gesamt-Teilnehmerzahl von 35 Personen für beide Termine durchgeführt. Da die Gerätedemonstrationen sehr anschaulich und praxisnah gestaltet werden sollen, ist die Teilnehmerzahl pro Workshop auf 30 Personen begrenzt. Die Gebühr pro Teilnehmer beträgt 50 Euro und beinhaltet die Verpflegung sowie die Veranstaltungsunterlagen.

Programm

- 9.30 – 9.45 Uhr **Begrüßung**
- 9.45 – 12.00 Uhr **Vorstellung von Geräten der Speiseeis- und Sahneherstellung, deren Handhabung und Aufzeigen hygienischer Schwachstellen** (Herr Rischewski/Herr Köneke, ProArredo/LAVES)
- 12.00 – 13.00 Uhr **Mittagspause** (in den Räumlichkeiten der Firma Braun)
- 13.00 – 13.30 Uhr **Vorstellung der Herstellverfahren von Speiseeis und Erläuterung der Bilanzierung**
(Herr Mundt/Herr Weiser, Martin Braun KG)
- 13.30 – 14.00 Uhr **Mikrobiologie bei Speiseeis: Rechtliche Grundlagen, Untersuchungen, Ergebnisse** (Dr. Guder/Dr. Voitag, LAVES)
- 14.00 – 14.15 Uhr **Kaffeepause**
- 14.15 – 14.45 Uhr **Untersuchung von Tupferproben aus Eisdielen** (Dr. Thielke/Dr. Brix, LAVES)
- 14.45 – 15.15 Uhr **Zusammensetzung von Speiseeis: Anforderungen, chemische Untersuchung, häufige Beanstandungsgründe**
(Dr. Keck/Frau Hermann, LAVES)
- 15.15 – 15.30 Uhr **Zusammenfassung und Verabschiedung**

Ansprechpartnerinnen :

Zur Anmeldung: Frau Höptner (0441 – 57026 – 342)

Fachliche Fragen: Dr. Guder (0531 – 6804- 250)

Eine Anfahrtsbeschreibung zum Veranstaltungsort finden Sie hier:

<http://www.martinbraungruppe.de/de/kontakt/wegbeschreibung/>



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit

Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Tel.: 04 41/ 5 70 26-0
Fax: 04 41/ 5 70 26-179

Lebensmittel- und Veterinärinstitut
Braunschweig/Hannover,
Standort Braunschweig
Dresdenstr. 2
38124 Braunschweig
Tel.: 05 31/ 68 04-0
Fax: 05 31/ 68 04-101