

Programm: LAVES-Fortbildung „Vorzerkleinertes Obst und Gemüse“, 26.04.2017, Hannover

9.30 – 9.45 Uhr	Begrüßung
9.45 – 10.50 Uhr	Technologie: Gerätevorstellung (Bandschneidemaschine) sowie Fragestellungen hinsichtlich Reinigung und Desinfektion (Herr Lefebvre, Firma KRONEN GmbH, Kehl am Rhein)
10.50 – 11.15 Uhr	Kaffeepause
11.15 – 11.50 Uhr	Praxisbericht zum Eigenkontrollsystem bei der Herstellung von vorzerkleinertem Obst und Gemüse (Frau Stramke, FRIKONI FOOD GmbH & Co. KG, Nienburg)
11.50 – 12.25 Uhr	Erfahrungen aus dem Einzelhandel: Gute Hygienepraxis in der Salatbar (Herr Marggraf, EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co.)
12.25 – 13.15 Uhr	Mittagspause (in der Räumlichkeiten der Firma Martin Braun)
13.15 – 13.50 Uhr	Beurteilungsgrundlagen/Leitlinie für vorzerkleinertes Obst und Gemüse sowie Untersuchungsergebnisse (Frau Dr. Seide, LAVES, Braunschweig)
13.50 – 14.20 Uhr	Erfahrungen aus einem Landkreis zur amtlichen Kontrolle von vorzerkleinertem Obst und Gemüse (Herr Wessel, Landkreis Nienburg)
14.20 – 15.05 Uhr	Optimierung der mikrobiologischen Qualität von Blattsalaten und Kräutern (Herr Florian Hägele, Universität Hohenheim)
15.05 – 15.20 Uhr	Zusammenfassung und Enddiskussion



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