
Riesa, 29.01.2010

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

auch im Jahre 2010 wird das EU-Fortbildungsprogramm „Bessere Schulung für sichere Lebensmittel“ (Better Training For Safer Food – BTSF) von der EU-Kommission (DG Sanco) fortgeführt.

Folgende Kurse sind u. a. für Personen, die in der Lebensmittelüberwachung tätig sind, relevant:

- **HACCP-Schulungskurse (Typ 1 und 2),**
- **Lebensmittelhygiene und Kontrollen**



1. HACCP-Schulungskurse

Die Fortbildung hinsichtlich der HACCP-Problematik wird wieder in Zusammenarbeit mit dem britischen Institut Campden BRI (ehemals Campden & Chorleywood Lebensmittel-Forschungsgemeinschaft) durchgeführt.

Alle Schulungen sind Mitarbeitern des öffentlichen Gesundheitswesens aller 27 EU-Mitgliedsstaaten sowie der EU-Bewerberländer, die für die Kontrolle von Nahrungs- und Futtermittelunternehmen verantwortlich sind, zugänglich.

Zusätzliche Plätze sind für Teilnehmer aus ausgewählten Drittländern, speziell aus Entwicklungsländern, reserviert.

Die Vorträge und Schulungsunterlagen hierzu werden auf Englisch und/oder Französisch und/oder Deutsch angeboten. Gute Kenntnisse in der jeweiligen Schulungssprache werden vorausgesetzt (in schriftlicher und mündlicher Form).

Weitere Informationen finden sie unter: www.campden.co.uk/sanco/overview.htm

Die Kurse sind in zwei Typen aufgeteilt, es werden insgesamt 19 Schulungen angeboten:

- Kurstyp 1 (Grundkurs): 6 Schulungen für Teilnehmer mit Grundkenntnissen HACCP basierender Konzepte
- Kurstyp 2 (Aufbaukurs): 13 Schulungen für Teilnehmer mit guten Grundkenntnissen auf HACCP basierender Konzepte

Die Kurse haben jeweils eine Dauer von fünf Tagen und beinhalten Vorträge, Gruppenübungen sowie den Besuch eines Nahrungs- und Futtermittelbetriebes.

In den Kursen behandelte Themen sind:

- Hintergründe zu HACCP
- Grundvoraussetzungen
- HACCP-Grundsätze und deren Anwendung
- Grundsätze der Auditierung
- Auditierung eines Nahrungs-/Futtermittelbetriebes
- Übungen zur Unterlagenprüfung

Durch den Besuch dieses Kurses können die Teilnehmer ihr Wissen über HACCP-Konzepte auffrischen. Außerdem lernen sie das Vorgehen bei der Auditierung eines HACCP-Konzeptes kennen.

Geplanter Ablauf:

Bei beiden Kurstypen dient der erste Tag der Einführung in die Thematik. Die Anmeldung erfolgt ab 09.30 Uhr. Das Schulungsprogramm beginnt um 10.00 Uhr.

Das Programm an den Tagen 2,3 und 4 beginnt um 09.30 Uhr und endet um 17.30 Uhr. An Tag 4 findet ein Betriebsbesuch statt. Tag 5 beginnt um 09.00 Uhr und endet um 14.00 Uhr.

Die Teilnehmerzahl je Schulung liegt bei etwa 20 Personen.

Veranstaltungstermine und -orte:

Kurstyp 1:

- 20.-24.04. Großbritannien (englisch)
- 18.-22.05. Ungarn (englisch)
- 08.-12.06. Ungarn (englisch)
- 06.-10.07. Frankreich (französisch)
- 21.-25.09. Ungarn (englisch)
- 05.-09.10. Deutschland (deutsch)

Kurstyp 2:

- 11.-15.05. Großbritannien (englisch)
- 15.-19.06. Portugal (englisch)
- 29.06.-03.07. Portugal (englisch)
- 13.-17.07. Portugal (englisch)
- 20.-24.07. Portugal (englisch)
- 27.-31.07. Großbritannien (englisch)
- 07.-11.09. Großbritannien (englisch)
- 28.09.-02.10. Portugal (englisch)
- 12.-16.10. Frankreich (französisch)
- 26.-30.10. Portugal (englisch)
- 02.-06.11. Deutschland (deutsch)
- 09.-13.11. Ungarn (englisch)
- 16.-20.11. Großbritannien (englisch)

Wer Interesse an der Teilnahme zu einer der o. g. Fortbildungen hat, sollte sich an den nationalen Kontaktpunkt der DG Sanco wenden. In Deutschland ist dies:

Dr. Michael Winter

**Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz**

**Rochusstr. 1
53123 Bonn**

Tel.: 0228/529 4646

Fax: 0228/529 4942

e-mail: EU-training@bmelv.bund.de

Die (An)Meldungen erfolgen für Mitarbeiter in den Behörden in der Regel über die übergeordneten Landesministerien an das BMELV.

2. Lebensmittelhygiene und Kontrollen

Diese Fortbildung wird vom European Application of Technology and Services (AETS) in Gemeinschaft mit dem Spanischen Verband für Standardisierung und Zertifizierung (AENOR) und AINIA.

Die Kurse richten sich vor allem an die mit der Kontrolle beauftragten Mitarbeiter in den zuständigen Behörden der EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern, die für die Überprüfung der Einhaltung der EU-Vorschriften durch die Lebens- und Futtermittelunternehmen verantwortlich sind.

Die Plätze sind auch vorgesehen für Personal der zuständigen Behörden aus dem Europäischen Freihandelsverband, dem Verband der Europäischen Nachbarschaftspolitik und ausgewählten Drittländern.

Die Kurse finden ausschließlich in englischer Sprache statt. Gute Sprachkenntnisse in Englisch in schriftlicher und mündlicher Form werden vorausgesetzt.

Weitere Informationen finden Sie hier: www.foodinfo-europe.com.

Die Europäische Union hat Maßnahmen entwickelt, die auf die Sicherstellung der hohen Hygienestandards bei der Lebensmittelproduktion und ordnungsgemäßer Kontrollen von Lebensmitteln abzielen. Diese Regeln gelten für Unternehmen in der gesamten Lebensmittelkette und beinhalten die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Einhaltung der Gewährleistung der Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und des Tierschutzes sowie die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zur Festlegung von Vorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Allgemeine Lebensmittelhygiene Anforderungen gelten auf allen Stufen der Gewinnung, Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und erfordern auch die Umsetzung der Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen basieren.

Die Kurse sind in drei Module aufgeteilt:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Milch und Molkereiprodukte
- Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln

Die Kurse dauern je Fortbildungskurs insgesamt fünf Tage. Um an jedem Kurs in jedem Modul teilzunehmen sind 5 Fünf-Tages-Kurse zu absolvieren.

Die Fortbildung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und Kontrollen ist darauf ausgerichtet, das Wissensniveau in Fragen der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Gewinnung, Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Fleisch, Milch und Fisch zu erhöhen.

In den Kursen behandelte Themen sind:

- Überblick über die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften;
- Organisation der amtlichen Kontrollen in Bezug auf die Primärproduktion und Kontrollen der Unternehmen
- Kontrollen in Bezug auf mikrobiologische Kriterien und Methoden zur Probenahme;
- Allgemeine Hygienevorschriften

Die Fortbildungskurse zielen darauf ab, einen einheitlichen Ansatz für die amtlichen Kontrollen und einheitliche Verfahren für Fleisch, Fisch und Milchprodukte zu gewährleisten.

Geplanter Ablauf:

Modul Fleisch und Fleischerzeugnisse:

- Die ersten zwei Tage beinhalten im Wesentlichen Präsentationen, Gruppenarbeit und Diskussionen am runden Tisch und Demonstrationen;
- Besichtigungen von Schlachthöfen, Zerlege -und Fleisch verarbeitenden Betrieben, gefolgt von Informationssitzungen an Tag 3 und 4
- Der letzte Tag ist für die letzten Präsentationen, die Diskussion und Bewertung der Veranstaltung vorgesehen

Modul Milch und Milchprodukte:

- Der erste Tag und die Vormittagsveranstaltungen des 2. und 3. Tages beinhalten verschiedene Präsentationen, Gruppendiskussionen sowie Frage-Antwort-Sitzungen;
- Besichtigungen von Bauernhöfen und Molkereien finden an den Nachmittagen der Tage 2, 3 und 4 statt;
- Weitere Präsentationen, sowie die Erörterung und Bewertung finden am letzten Tag statt.

Modul Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln:

- Der erste Tag beinhaltet hauptsächlich Präsentationen und Diskussionen, kann jedoch auch die Besichtigung einer Grenzkontrollstelle einschließen;
- Die Tage 2, 3 und 4 setzen sich aus Besichtigungen gefolgt von Informationssitzungen zusammen. Die Teilnehmer werden ein technologisches Überwachungsinstitut für Muschelanbaugebiete, ein Reinigungszentrum, ein gemeinschaftliches Referenzlabor für Marine Biotoxine, Fischereifahrzeuge, Kühllager und einen Verarbeitungsbetrieb besichtigen;
- Am letzten Tag besuchen die Teilnehmer eine Fischfarm darauf folgt eine Diskussion und die Bewertung des Kurses

Veranstaltungstermine und -orte:

Fleisch und Fleischerzeugnisse:

11.-15.05.	Lyon (Frankreich)
17.-21.05.	York (Großbritannien)
25.-29.05.	Toulouse (Frankreich)
14.-18.06.	York (Großbritannien)
22.-26.06.	Toulouse (Frankreich)
07.-11.09.	Toulouse (Frankreich)
13.-17.09.	York (Großbritannien)
28.09.-02.10.	Toulouse (Frankreich)
11.-15.10.	Frankreich (Kurs in französischer Sprache)
15.-19.11.	Ungarn (Kurs in deutscher Sprache)

Milch und Milchprodukte:

19./20.-23./24.04.	Brescia (Italien)
11.-15.05.	Brescia (Italien)
17.-21.05.	Brescia (Italien)
25.-29.05.	Brescia (Italien)
08.-12.06.	Brescia (Italien)
20.-24.09.	Budapest (Ungarn)
11.-15.10.	Brescia (Italien)
15.-19.11.	Brescia (Italien)

Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln:

19.-23.04.	Huelva (Spanien)
20.-24.04.	Sevilla/Cadiz (Spanien)
26.-29.05.	Sevilla/Cadiz (Spanien)
01.-05.06.	Santander (Spanien)
14.-18.06.	Cork (Irland)
20.-24.06.	Santander (Spanien)
05.-09.07.	Santander (Spanien)
06.-10.09.	Santander (Spanien)
29.09.-02.10.	Sevilla/Cadiz (Spanien)
15.-19.11.	Huelva (Spanien)
29.11.-03.12.	Cork (Irland)

(Änderungen ausdrücklich vorbehalten)

Bei Interesse an der Teilnahme zu einer der o. g. Fortbildungen hat, sollte sich an den nationalen Kontaktpunkt der DG Sanco wenden. In Deutschland ist dies:

Dr. Michael Winter

**Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz
Rochusstr. 1
53123 Bonn**

Tel.: 0228/529 4646

Fax: 0228/529 4942

e-mail: EU-training@bmelv.bund.de

Die (An)Meldungen erfolgen für Mitarbeiter in den Behörden in der Regel über die übergeordneten Landesministerien an das BMELV.

Kostenübernahme:

Alle Kosten, die unmittelbar mit der Teilnahme an den o.g. Fortbildungskursen verbunden sind, werden von der EU übernommen. Dies schließt folgende Leistungen mit ein:

- Teilnahme-/Kursgebühren
- Bahn-/Flugtickets
- Hotelübernachtungskosten (Mo-Fr),
- Verpflegung während der Kurse (Speisen u. Getränke, außer alkoholische Getränke)

Nur die anfallenden Reisekosten zum Bahnhof/Flughafen sind von den jeweiligen Teilnehmern selbst zu tragen. Zusätzlich gebuchte Hotelübernachtungen (z.B. Verlängerung über das Wochenende) sind ebenfalls durch die Teilnehmer selbst zu übernehmen.

Nach erfolgreicher Anmeldung werden alle Formalitäten durch den Veranstalter der Fortbildung organisiert (Tickets, Hotelreservierung). Alle Reiseunterlagen werden rechtzeitig vor Beginn des Kurses an die Teilnehmer versendet.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich auch gern an mich.

Mit freundlichen Grüßen

Claudia Pretzsch
Vize-Präsidentin der EWFC
Deutschland