



## Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene)

### Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko?

am 13. Juni 2019 in Bonn



Von Obstsalaten bis küchenfertigem Gemüse: Vorverarbeitetes Obst und Gemüse gewinnt immer mehr an Bedeutung. Kein Wunder, denn das Angebot ist in hohem Maße für Verbraucher convenient. Ein Kundentrend, der sich sowohl im Lebensmittelhandel, als auch in der Hotellerie und Gastronomie immer mehr durchsetzt.



Das FrischeSeminar „Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko?“ am 14. Juni 2018 widmet sich erstmals in einer Tagesveranstaltung diesem aktuellen Thema. Im Fokus stehen die notwendigen Kriterien, die aus Sicht des Qualitätsmanagements entscheidend sind.



#### ■ **Schwerpunkte:**

- Definition Gefahr / Definition Risiko: Grundlage für eine fundierte Einschätzung
- Welche Artikel sind besonders häufig mit Mikroorganismen kontaminiert?
- Welche krankmachenden Mikroorganismen gibt es?
- Gefahrenanalyse für Kontamination und Vermehrung auf dem Feld, bei Transport, Waschen, Schneiden, Verpacken
- Vermeidungsmaßnahmen von Kontamination und Verderb

#### ■ **Zielgruppe:**

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung sowie aus Laboren. Interessierte aus weiteren Aufgabenbereichen sind ebenfalls herzlich willkommen.



#### ■ **Referentin:**

Dr. Carolin Kollowa-Mahlow, Geschäftsführerin ARS PROBATA GmbH, Berlin, Zertifizierungsstelle für Lebensmittelsicherheitssysteme



■ **Termin:** Donnerstag, 13. Juni 2019, 09.30 Uhr bis 15.30 Uhr

■ **Seminarort:** Deutscher Fruchthandelsverband e.V., Bergweg 6, 53225 Bonn

■ **Teilnehmeranzahl:** maximal 14, mindestens 8 Personen

■ **Anmeldeschluss:** 29. Mai 2019

■ **Anmeldung:** Mit nachstehendem Formular bitte an: Deutscher Fruchthandelsverband e.V., Fax-Nummer: 0228 / 911 45 – 45, per Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de) oder online über unsere Homepage: [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de). Die Anmeldung wird schriftlich bestätigt. Durch die Bestätigung kommt ein Vertrag zustande.

■ **Veranstalter:** Deutscher Fruchthandelsverband e.V. in Kooperation mit IHK Bonn/Rhein-Sieg. Die Teilnehmer erhalten eine IHK-Teilnahmebescheinigung.

## Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene)

# Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko?

am 13. Juni 2019 in Bonn

### ■ Seminargebühren:

- für DFHV-Mitglieder: 385,00 Euro zzgl. 19 % MwSt
- für nicht dem DFHV angeschlossene Firmen: 475,00 Euro zzgl. 19 % MwSt

### ■ In der Seminargebühr sind enthalten:

- Tagungsgetränke, Mittagessen
- Seminarunterlagen
- IHK-Teilnahmebescheinigung inkl. IHK-Gebühren



### ■ Rücktritt:

 Nach erfolgter Anmeldung zum Seminar gelten folgende Bedingungen:

Eine Stornierung hat schriftlich per Fax oder Mail zu erfolgen. Die Stornierung ist bis zum jeweiligen Anmeldeschluss der Veranstaltung kostenlos möglich, danach wird der gesamte Teilnahmebetrag erhoben. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die auf der Homepage [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de) einsehbar sind.



-----  
**Anmeldung Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene): Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko?, 13. Juni 2019, Bonn an Fax-Nr.: 0228 / 911 45 – 45, Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de) oder über unsere Homepage: [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de) (Bitte gut lesbar in Druckbuchstaben ausfüllen)**



*Seminar Teilnehmer:* Herr  Frau

Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_

Beschäftigt als: \_\_\_\_\_



*Firma:* \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_



Telefon / Fax: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

- Unser Unternehmen ist:  Mitglied im DFHV oder deren angeschlossenen Verbände  
 Mitglied in dem DFHV-angeschlossenen Verband: \_\_\_\_\_  
 Nicht Mitglied

Ort, Datum

Firmen-Stempel und verbindliche Unterschrift

Die Anmeldung verpflichtet zur Zahlung der Seminargebühr. Rechnungsstellung erfolgt durch den DFHV. Rückfragen richten Sie bitte an Telefon-Nr.: 0228 / 91145 – 30 oder per Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de)