

Rückantwort

Bitte per Post, Fax: 04441/15-465
oder

E-Mail: sbullermann@ispa.uni-vechta.de



NieKE
Niedersächsisches
Kompetenzzentrum
Ernährungswirtschaft
Hochschule Vechta
Driverstr. 22
49377 Vechta

Bitte
ausreichend
frankieren

Veranstaltungsort

Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau
der LWK Niedersachsen
Heisterbergallee 12
30453 Hannover-Ahlem



Mit der Bahn: Aus dem Zentrum Hannovers: Von der Station Hauptbahnhof aus direkt mit Straßenbahn Linie 10 in Richtung Ahlem -zweitletzte Haltestelle bis zur Station Ehrhartstraße - aussteigen - ca. 20m in Fahrtrichtung der Straßenbahn gehen - rechts auf das Gelände der LVG. Die Fahrtzeit beträgt ca. 20-25 Minuten (11 Stationen).

Weitere Informationen:

NieKE
04441/15-343, Frau Bullermann
www.ernaehrungswirtschaft.de

am Veranstaltungstag
0178/415 75 85

Einladung

NieKE

Niedersächsisches Kompetenzzentrum
Ernährungswirtschaft

in Zusammenarbeit mit der
Forschungsrunde

Forum
praxisorientierte Agrar-
und Ernährungsforschung
2007

Lebensmittel ohne Risiken

Ist Nulltoleranz ein
realistischer Anspruch?

Donnerstag, 08. November 2007
10:00 Uhr

Lehr- u. Versuchsanstalt
für Gartenbau der LWK Nds.
Hannover-Ahlem



Thema

Immer wiederkehrende Meldungen über verdorbene, schadstoffhaltige oder genmanipulierte Lebensmittel haben das Vertrauen der Verbraucher in sichere Lebensmittel nachhaltig erschüttert und besonders in Deutschland auf einen Tiefstand sinken lassen. Gleichzeitig werden die Forderungen nach sicheren Lebensmitteln immer lauter und geraten mehr und mehr in den Mittelpunkt des gesellschaftlichen Interesses.

Die analytischen Methoden für den Nachweis von unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln verbessern sich stetig, was zur Folge hat, dass die Nachweisgrenzen ständig sinken. Dies bedeutet, dass gesundheitsgefährdende Stoffe in immer geringeren Konzentrationen nachgewiesen und jetzt auch in Proben aufgefunden werden, die bisher als unverdächtig galten. Beim Verbraucher wird so der Eindruck vermittelt, dass unsere Lebensmittel heute stärker belastet sind als früher und immer mehr Gefahren von Lebensmitteln ausgehen. Im Verlauf dieser Entwicklung ist der Begriff der Nulltoleranz bei den Diskussionen um Lebensmittelsicherheit in Verbraucher- und Expertenkreisen immer mehr in den Vordergrund getreten. Die Forderung, dass ein bestimmter Stoff im jeweiligen Lebensmittel nicht vorhanden sein darf, überspannt eine breite Skala von realisierbaren und daher einzufordernden Zielen bis hin zu völlig unrealistischen Erwartungen.

Das Forum der Forschungsrunde hat sich die Aufgabe gestellt, die Problematik der Nulltoleranz genauer zu hinterfragen. Dabei sollen die Rahmenbedingungen sowie Theorie und Praxis, Wunsch und Realität und Möglichkeiten und Grenzen dargestellt und diskutiert werden.

Programm

Moderation:

Prof. Dr. Andreas Hahn
Institut für Lebensmittelwissenschaft, Universität Hannover

10:00 Uhr

Grußwort

Prof. Dr. Ir. Herman Van den Weghe
Sprecher der Forschungsrunde
Forschungszentrum für Veredelungswirtschaft der
Georg-August-Universität Göttingen

10:15 Uhr

Strategien der Lebensmittelsicherheit mit Betonung der Nulltoleranz aus Sicht des Risikomanagements

Dr. Christian Grugel
Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

11:00 Uhr

Nulltoleranz in der Praxis Strategien und Kennzeichnungspraktiken

Josef Trilling
Leiter Zentrale Qualitätssicherung
B. & C. Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG
Rheda-Wiedenbrück

11:45 Uhr Kaffeepause

12:00 Uhr

Gesundheitsrisiken durch Lebensmittel – zum Stand der Verbrauchersforschung

Prof. Dr. Ulrich Enneking und Claudia Freese
Abt. Agrarmarketing, Fachhochschule Osnabrück

12:45 Uhr Mittagspause

13:45 Uhr

GVO-Vermeidungsstrategien in der Lebensmittelverarbeitung: Die Beispiele Mais und Raps

Prof. Dr. Ludwig Theuvsen
Dept. Agrarökonomie und Rurale Entwicklung
Georg-August-Universität Göttingen

14:30 Uhr

Nulltoleranz bei Salmonellen?

Prof. Dr. Thomas Blaha
Außenstelle für Epidemiologie, Bakum
Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover

Anmeldung

Ein Kostenbeitrag in Höhe von € 25,00 ist am Veranstaltungsort in bar zu entrichten; er schließt Getränke, einen Mittagsimbiss und den Tagungsband mit ein.

Anmeldung bitte bis zum 5. November 2007

Für das Themenforum „Lebensmittel ohne Risiken – Ist Nulltoleranz ein realistischer Anspruch?“ melde(n) ich/wir uns an:

Ich/wir nehme(n) mit _____ Person(en) an dem Forum teil:

Titel, Vorname, Name:

Unternehmen, Institution:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail: