

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM – 3. Juli 2025

▪ Tagungsgebühren:

350 €, inkl. Imbiss, Tagungsgetränke und Mittagsimbiss

▪ Anmeldung:

Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. **Letzter Anmeldetermin ist der 18.06.2025.**

Um Anmeldung per E-Mail mit Angabe: Name Teilnehmer/in und Rechnungsadresse wird gebeten an:

richt-warnwerte@dghm.de

Mit Zahlung der Rechnung wird die Anmeldung verbindlich.

Die Anmeldung ist übertragbar. Bei Stornierung bis zum 18.

Juni 2025 wird eine Bearbeitungsgebühr von 50 € erhoben,

danach ist die volle Tagungsgebühr zu entrichten.

Die Tagung ist gemäß der ATF-Statuten als Pflichtfortbildung beantragt.

Fragen/Themenwünsche für die Podiumsdiskussion können bei der Anmeldung übermittelt werden.

▪ Kontakt:

Geschäftsstelle DGHM Richt- und Warnwerte

c/o Fachhochschule Südwestfalen

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange, Dr. Susanne von Ameln

E-Mail: richt-warnwerte@dghm.de

Tagungsort

FH Südwestfalen • Standort Soest • Lübecker Ring 2 •

59494 Soest • Gebäude 20 • Raum 20.008



Anfahrt

Scannen Sie den QR-Code und starten Sie das Navigationstool auf googlemaps.

Hinweis:

Im Hotel Susato, Dasselwall 5, 59494 Soest, 02921- 37000, info@hotel-susato.de, und im Hotel Deck 8, Werkstraße 8, 59494 Soest, 02921 - 3394040, info@deck8-hotel.de sind begrenzte, vergünstigte Kontingente reserviert.

Bitte nehmen Sie Ihre Reservierung dort bis zum Stichtag 09.04.2025 unter dem Stichwort „DGHM Tagung“ vor.

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)

Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) wurde 1906 gegründet. Sie ist eine der ältesten Fachgesellschaften, die sich mit Erkennung, Behandlung und Prävention von Infektionskrankheiten beschäftigt. Die DGHM zählt in z. Zt. 11 Fachgruppen und 7 Ständigen Arbeitsgemeinschaften insgesamt mehr als 2000 Mitglieder. Im April 2015 wurde die Fusion der DGHM Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene mit der gleichnamigen Fachgruppe der VAAM beschlossen. Im Rahmen dieses Zusammenschlusses wurde aus der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM“ die Ständige Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“, die unabhängig von der Fachgruppe arbeitet.

Ziel der Arbeitsgemeinschaft ist es, wie in der Präambel dargelegt, mit den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der DGHM sowohl der Wirtschaft als auch den Behörden eine objektivierte Grundlage zur Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status eines Lebensmittels oder einer Lebensmittelgruppe zu geben. Grundlage der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte sind Art und Anzahl bestimmter Mikroorganismen, die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und für die Beurteilung der spezifischen Beschaffenheit eines Produktes relevant sind. Die Arbeitsgruppe ist paritätisch besetzt mit insgesamt 16 Mitgliedern aus Wissenschaft und Forschung, Überwachung, und mikrobiologischen Dienstleistungslaboratorien. Die Lebensmittelwirtschaft wird durch eine Vertreterin des Lebensmittelverband Deutschland e.V. repräsentiert. Die ehrenamtlichen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft treffen sich in der Regel 2-mal pro Jahr zur gemeinsamen Sitzung. Die aktuellen Entwürfe der DGHM Richt- und Warnwerte können bei der DGHM unter <http://www.dghm.org/entwuerfe> eingesehen werden. Die veröffentlichten DGHM Richt- und Warnwerte können über die DIN media GmbH, Berlin, (ehem. Beuth Verlag) unter <http://www.dghm-richt-warnwerte.de> bezogen werden.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)

DGHM-Geschäftsstelle - Dr. Nicole von Maltzahn

c/o Institut für Med. Mikrobiologie und Krankenhaushygiene

Med. Hochschule Hannover

Carl-Neuberg-Str. 1, D-30625 Hannover

Tel: 0511-532 4655 • Fax: 0511-532 9465

E-Mail: dghm@mh-hannover.de

Internet: www.dghm.org



Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM in Wissenschaft und Praxis

Donnerstag, 03. Juli 2025 • Campus Soest

10.00 - 17.00 Uhr

In Kooperation mit:

GRUBE
PITZER
KONNERTZ-HAÜSSLER





Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM

Die Gründungsmitglieder der Ständigen Arbeitsgemeinschaft Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel hatten 1988 im Fokus, mikrobiologische Grenzwerte für Produkte zu erarbeiten, die keiner gesetzlichen Regelung unterlagen und die aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erforderlich schienen.

Dieses Ziel, Werte vor allem in Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu etablieren, die sowohl der Lebensmittelüberwachung als auch den Herstellern sowie dem Handel Anhaltspunkte für die Beurteilung mikrobiologischer Befunde geben, verfolgt die Ständige Arbeitsgemeinschaft der DGHM „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ noch heute.

Bei der Wertermittlung werden u. a. der aktuelle wissenschaftliche Stand in Bezug auf die verschiedenen Mikroorganismen, Aspekte der guten Hygienepraxis, mögliche Produktionsverfahren (z. B. industriell, handwerklich), Rohstoffparameter, Verpackung, Logistik, Lagerung, Handel berücksichtigt und diskutiert.

Dabei wird jedoch das Ziel, die Werte so zu gestalten, dass ein mikrobiologisch unbedenkliches Produkt bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums vorliegt, nicht aus dem Auge verloren. Die Werte sind rechtlich nicht bindend.

Innerhalb der Lebensmittelkette werden die Werte von Lebensmittelproduzenten, Industrie, Handel, Labor-dienstleistern und Überwachungsbehörden, aber auch Verbraucherschutzorganisationen und Sachverständigen sowie der Rechtsprechung vor dem Hintergrund unterschiedlichster Gesichtspunkte genutzt.

Tagungsleitung:

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
Lebensmittel-Mikrobiologie und Futtermittelsicherheit
Fachhochschule Südwestfalen

Programm

Registrierung ab 9.30 Uhr

Eröffnung und Begrüßung • 10.00 Uhr

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange

Rektor der FH Südwestfalen
Vorsitzender der Ständigen Arbeitsgemeinschaft
"Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM"

Prof. Dr. Marc Boelhaue

Dekan Fachbereich Agrarwirtschaft

Vortragsveranstaltung • 10.15 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Dr. Alexander Prange

FH Südwestfalen, Soest

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel – aktuelle Aspekte

- aus Sicht der Ständigen Arbeitsgemeinschaft "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel"

Prof. Dr. Barbara Becker

TH Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

- aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft

Dr. Sieglinde Stähle

Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin

- aus Sicht der Gemeinschaftsverpflegung

Armin Wenge

1. Vorsitzender Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e.V.

Keynote Lecture

Bacillus cereus in der Lebensmittelindustrie: Innovative Ansätze zur Diagnostik und Prävention

Prof. Dr. Monika Ehling-Schulz

Universität für Veterinärmedizin, Wien

Mittagessen und Networking • 13.00 Uhr

Mittagsimbiss im dpm-Workspace, Gebäude 6

Vortragsveranstaltung • 14.00 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Barbara Becker

TH Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Meldepflichten, aktuelle Entwicklungen

Die neue EU-Verordnung 2024/2895 und die gesetzlichen Anforderungen über *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln.

Dipl.-Ing. Paul Andrei

BAV Institut GmbH, Offenburg

Lessons learned in juristischer und fachlicher Hinsicht.

Das Listerien-Cluster CT 1248 (2012-2016) – Wo stehen wir 9 Jahre später?

Dr. Ute Messelhäuser

LGL Bayern

Dr. Susanne von Ameln

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Kaffeepause und Networking • 15.00 Uhr

Podiumsdiskussion

Moderation: Prof. Dr. Markus Grube

GPKE Rechtsanwältin, Gummersbach

Ende der Veranstaltung • ca. 17.00 Uhr

DGHM Richt- und Warnwerte für Lebensmittel



- Aktuelle Richt- und Warnwerte der DGHM
- Mikrobiologische Grundlagen für gesundheitlichen Verbraucherschutz
- Einfacher Online-Zugang
- Regelmäßige Aktualisierungen

Jetzt kostenlos testen

dghm-richt-warnwerte.de/de 