

FOOD FUTURE DAY

DIENSTAG, 19.05.2015 HOCHSCHULE OSNABRÜCK

Symposium - Antibiotika in der Umwelt: ein Thema für Lebensmittelhersteller?

- 9:30 Grußwort
Prof. Dr. Bernd Lehmann, Dekan der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur
- 9:40 Einführung in die Veranstaltung
Prof. Dr. Ludger Figura, Hochschule Osnabrück, Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften und
Dr. Helmut Steinkamp, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück
- 10:00 Antibiotika-Rückstände in der Umwelt: Herkunft, Verbreitung, Strategie für Gegenmaßnahmen
Dr. Heinrich Bottermann, Generalsekretär Deutsche Bundesstiftung Umwelt, Osnabrück
- 10:30 *Beginn der Messe*
- 10:45 Kaffeepause
- 11:30 Merkmale von Antibiotika-resistenten Bakterien und ihr Vorkommen im Lebensmittel
Prof. Dr. Jens Seedorf, Hochschule Osnabrück
- 12:00 Risikoorientierter Verbraucherschutz am Beispiel des BAUERNGUT-Markenfleischprogramms,
Ralf Marggraf, Konzernqualitätsmanagement, EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG
- 12:30 Mittagspause
- 14:00 Sicherheit von Anfang an: Hygienic Design am Beispiel von Molkerei-Prozessanlagen
Prof. Dr. Britta Rademacher, Hochschule Hannover, Fakultät Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik
- 14:30 Aktuelle Initiativen des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit, Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, LAVES, Oldenburg
- 15:00 Kaffeepause
- 15:30 *Ende der Messe*
- 15:30 Herausforderung Zukunft: Sichere Lebensmittelproduktion im Osnabrücker Land und Oldenburger
Münsterland
Dr. Helmut Steinkamp, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück,
Interview mit Prof. Dr. Eberhard Haunhorst unter Einbeziehung von Fragen aus dem Publikum
- 16:00 Verleihung des FOOD FUTURE Campus Preises
- 16:30 Gemeinsamer Ausklang (Campus Bier, Grill)