Rückantwort

Bildnachweis: AOK Mediendienst

Akademie Ländlicher Raum
Baden-Württemberg
Tagungsorganisation
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

Die Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg ist eine Einrichtung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Sie trägt mit ihrer Tätigkeit als Informationszentrum und dialogorientiertes Forum zur Stärkung des Ländlichen Raums bei. Im Vordergrund steht die umfassende Information von entsprechenden Zielgruppen und die Aufnahme ihrer Anregungen als Handlungshinweise für die Politik der Landesregierung.

Das Themenspektrum ist sehr breit angelegt und wird vornehmlich durch Aktualität und Relevanz für die Weiterentwicklung des Ländlichen Raums bestimmt. Schwerpunkte bilden die Bereiche Kommunalentwicklung, Landschaft, Landwirtschaft sowie Kultur und Neue Medien. Die Veranstaltungen werden dezentral im ganzen Land durchgeführt, dort wo die Themen von besonderer Bedeutung sind. Dadurch wird eine intensive Kooperation mit den Kommunen und mit regionalen Trägern der Erwachsenenbildung gepflegt.

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg
bei der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: (07171) 917-340
E-Mail: alr@lel.bwl.de
www.alr-bw.de

Feste feiern – aber sicher
Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten

© Iris Lehmann

Online-Veranstaltungen
31. Januar 2023
28. Februar 2023
29. März 2023

Akademie Ländlicher Raum
BADEN-WÜRTTEMBERG

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Feste feiern – aber sicher: Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten

Wissen schützt. Deshalb bietet das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg zusammen mit der Akademie Ländlicher Raum eine Veranstaltung rund um das Thema Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten an drei Terminen an.

Bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln kann es zu Fehlern kommen, die Folgen für die Gesundheit der Gäste bedeuten können. Salmonellen und andere Erreger können sich bei falscher Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln schnell vermehren und zu schweren Erkrankungen führen. Während sich die Zahl an Salmonellen bei 7 °C allenfalls in 24 Stunden verdoppeln kann, schaffen sie das bei 30 °C mühelos in nur zwanzig Minuten. Das heißt, aus ursprünglich zehn Bakterien werden innerhalb einer Stunde 80, nach zwei Stunden 600 und nach drei Stunden über 5.000 Bakterien. Bereits wenige aufgenommene Keime können zu Erkrankungen mit Durchfall, Übelkeit, Kopfschmerzen und Fieber führen.

Die Einhaltung hygienischer Mindestanforderungen trägt entscheidend dazu bei, die nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel soweit wie möglich zu verhindern und damit das Fest in guter Erinnerung zu behalten. Der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten" soll Sie dabei unterstützen, Fehler bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln zu vermeiden.

Bei den Informationsveranstaltungen möchten wir Ihnen unter anderem diesen Leitfaden vorstellen, die rechtlichen Hintergründe und Vorschriften erläutern sowie praktische Tipps geben, wie Sie die Anforderungen im Sinne Ihrer Gäste erfolgreich umsetzen können.

31. Januar 2023

14.00 Begrüßung und Moderation
Carina Sengewald, Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

14.10 Lebensmittelhygienerecht bei Vereins- und Straßenfesten
Dr. Petra Sedlmeier, Landratsamt Ostalbkreis, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

14.40 Das Infektionsschutzgesetz: Was ist bei Vereins- und Straßenfesten zu beachten?
Dr. med. Gundi Schickle-Reim, Nürtingen

15.10 Diskussion

15.30 Pause

15.40 Der Hygieneleitfaden: Hygiene auf den Punkt gebracht
Benjamin Dambacher, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen

16.10 Lebensmittel mit Bedacht gewählt: Was eignet sich für unser Fest?
Dr. Helene Oberreuter, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

16.40 Diskussion

17.00 Veranstaltungsende

28. Februar 2023
29. März 2023

17.00 Begrüßung und Moderation
Sophie Beetz, Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

17.10 Lebensmittelhygienerecht bei Vereins- und Straßenfesten
Dr. Petra Sedlmeier, Landratsamt Ostalbkreis, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

17.40 Das Infektionsschutzgesetz: Was ist bei Vereins- und Straßenfesten zu beachten?
Dr. med. Gundi Schickle-Reim, Nürtingen

18.10 Diskussion

18.30 Pause

18.40 Der Hygieneleitfaden: Hygiene auf den Punkt gebracht
Benjamin Dambacher, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen

19.10 Lebensmittel mit Bedacht gewählt: Was eignet sich für unser Fest?
Dr. Helene Oberreuter, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

19.40 Diskussion

20.00 Veranstaltungsende

Bildnachweis (v. l. n. r.): TMBW_Düpper; TMBW_Mende; Martina Ehrentreich, Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum; Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum

Organisation

Anmeldung
Online: www.alr-bw.de,
E-Mail: alr@lel.bwl.de
oder Anmeldeformular per Post an die ALR

Anmeldeschluss ist jeweils 3 Tage vor der Veranstaltung.

Hinweis
Die Veranstaltungen werden über Cisco Webex Meetings realisiert. Wir empfehlen die Vorabinstallation der App.

Den Einwahl-Link erhalten Sie 2 Tage vor der Veranstaltung.

Tagungsbeitrag
Die Veranstaltungen sind kostenfrei.

Zielgruppe
Vertreterinnen und Vertreter folgender Institutionen und Bereiche: Vereine, Verbände, Kommunen und Landkreise sowie alle Interessierten

Veranstalter
Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg; Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Anmeldeformular

Feste feiern – aber sicher

Ich melde mich zu folgender Veranstaltung an:

☐ 31.01.2023, Beginn: 14.00 Uhr

☐ 28.02.2023, Beginn: 17.00 Uhr

☐ 29.03.2023, Beginn: 17.00 Uhr

NAME, VORNAME

INSTITUTION

STRASSE

PLZ, ORT

TELEFON TELEFAX

E-MAIL

UNTERSCHRIFT

☐ Bitte senden Sie mir zu weiteren Veranstaltungen der Akademie Informationen per E-Mail zu.

Organisation
Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden maschinell verarbeitet und gespeichert. Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis.