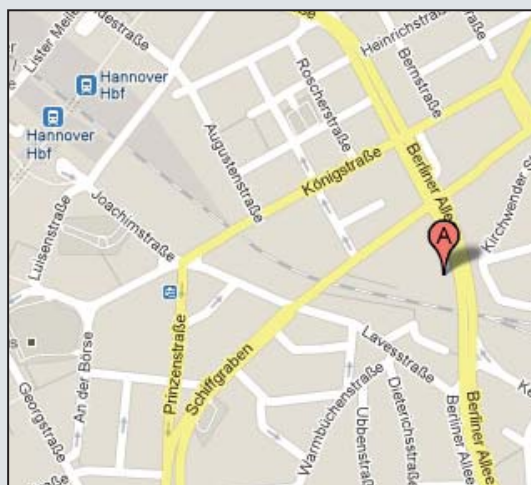




Veranstaltungsort

Ärztchammer Niedersachsen
 Berliner Allee 20
 30 175 Hannover

Tel. 0511/380-02
 www.aekn.de



Wie riskant sind unsere Lebensmittel?

Donnerstag, 06. Oktober 2011 ·
 10.00 Uhr



Weitere Informationen

NieKE · Landesinitiative Ernährungswirtschaft
 Frau Silke Bullermann · Tel. 04441/15-343
 www.ernaehrungswirtschaft.de

NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Facharbeitskreis Forschung



Fax: 04441/15-465
 E-Mail: sbullermann@nieke.uni-vechta.de

NieKE
 Landesinitiative Ernährungswirtschaft
 Universität Vechta
 Frau Silke Bullermann
 Driverstraße 22
 49377 Vechta

Bitte mit
 45 Cent
 frankieren

Fotoquellen: © DIL e.V./LUFANord-West, © NieKE, © Hajofebers/pixello.de, © Dieterschütz/pixello.de, © Fotolia_4333621, © Fotolia_4000777_S, © SlepmanH/pixello.de, © Benjamin-Kack/pixello.de, © Fotolia_Monkey Business, 8308391_



Die Dioxin-Krise und der EHEC-Schock sind gerade überstanden, die bisher verdrängte Gefahr durch verstrahlte Lebensmittel wurde durch Fukushima ins Bewusstsein gerufen und es ist nur eine Frage der Zeit, wann ein neuer Lebensmittelskandal das zentrale Thema in den Medien sein wird. Dieser wird wie alle bisherigen Skandale das ohnehin fragile Verbrauchervertrauen in die Sicherheit unserer Lebensmittel weiter erschüttern, wobei mittlerweile selbst die staatlichen Kontrollen immer mehr in Frage gestellt werden.

Zur Vermeidung neuer Skandale und zur besseren Bewältigung von einmal aufgetretenen Krisen müssen staatliche und privatwirtschaftliche Einrichtungen sowie Wissenschaftler, die die Akteure der Lebensmittelkette bei der Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit aller in den Verkehr gebrachter Lebensmittel unterstützen, an der Optimierung des Risikomanagements insbesondere zwischen den hektischen Zeiten der Krisenbewältigung arbeiten. Die Effizienz von Maßnahmen zur Optimierung der Lebensmittelsicherheit ist in hohem Maße abhängig von einer möglichst exakten qualitativen und quantitativen Risikoabschätzung.

Die Veranstaltung „Wie riskant sind unsere Lebensmittel?“, die NieKE in Kooperation mit seinem Facharbeitskreis Forschung durchführt, wirft einen analysierenden und bewertenden Gesamtblick auf die Risiken bei der Herstellung, der Verarbeitung, der Distribution und beim Verzehr von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft. Die Vorträge werden sowohl auf das Spannungsfeld zwischen vermeintlichen und tatsächlichen Risiken, als auch auf die Notwendigkeit der vorausschauenden Abschätzung zukünftiger Gefahren durch Lebensmittel eingehen.

Programm

Moderation: Prof. Dr. Christine Tamásy, Wiss. Leiterin NieKE - Landesinitiative Ernährungswirtschaft, Universität Vechta

- ab 10.00 Uhr **Anmeldung und Begrüßungskaffee**
- 10.30 Uhr **Pflanzliche Lebensmittel - wo liegen die Risiken?**
Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, LAVES, Oldenburg
- 11.15 Uhr **Tiergesundheit - Lebensmittelsicherheit - Verbraucherschutz**
Prof. Dr. Günter Klein, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
- 12.00 Uhr **Risiken in der Lebensmittelverarbeitung**
Dr.-Ing. Helmut Steinkamp, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück
- 12.45 Uhr **Mittagsimbiss**
- 13.45 Uhr **Radionuklide: Gesundheitsschäden durch strahlende Lebensmittel?**
Prof. Dr. Rolf Michel, Leibniz Universität Hannover
- 14.30 Uhr **Risiko Lebensmittel - Wahrnehmung und Wirklichkeit**
Prof. Dr. Andreas Hahn, Leibniz Universität Hannover
- ca. 15.30 Uhr **Veranstaltungsende**

Anmeldung



Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. Sept. 2011.
Der Kostenbeitrag in Höhe von 30 Euro ist am Veranstaltungsort in bar zu entrichten.

Wie riskant sind unsere Lebensmittel?

Donnerstag, 06. Oktober 2011

Ich/wir nehme(n) mit _____ Person/en
an dem Themenforum teil.

Titel, Vorname, Name

Unternehmen, Institution

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail