



Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien  
Fédération des Industries Alimentaires Suisses  
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere

**fial Weiterbildungsveranstaltung zum Thema:**

**Umgang mit Listerien im Lebensmittelbetrieb**

**Freitag, 3. November 2023, 13.15 – 17.15 Uhr  
Hotel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern**

Thunstrasse 82 · Postfach 1009 · CH-3000 Bern 6  
Telefon +41 (0) 31 356 21 21 · Fax + 41 (0) 31 351 00 65  
[info@thunstrasse82.ch](mailto:info@thunstrasse82.ch) · [www.fial.ch](http://www.fial.ch)

## Ziele / Inhalte

Listerien sind für Lebensmittelbetriebe eine Herausforderung, die in der Praxis häufig unterschätzt wird. Zum Umgang mit dem Lebensmittelsicherheitskriterium für «Listeria monocytogenes» in genussfertigen Lebensmitteln hat das BLV im Jahr 2020 das Informationsschreiben 2020/7 erstellt. An dieser Weiterbildung erfahren Sie aus Sicht von Bundesamt, Vollzug und Praxis von aktuellen Fällen und erhalten konkrete Handlungsempfehlungen, mit welchen Massnahmen Lebensmittelbetriebe Listerien bekämpfen und kontrollieren können, resp. wie bei einem Befall vorzugehen ist.

## Datum / Zeit

Freitag, 3. November 2023, 13.15 – 17.15 Uhr

## Ort

Hotel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern

## Sprache

Die Tagung wird grösstenteils in deutscher Sprache abgehalten mit Simultanübersetzung ins Französische.

## Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt CHF 120 für Teilnehmende, deren Firmen der fial angeschlossen sind. Für die anderen Teilnehmenden beträgt die Teilnahmegebühr CHF 350.00 (zzgl. MWST, Gebühren). Sie schliesst die Dokumentation, die Getränke sowie Kaffee und Pausensnack ein.

## Anmeldung

Anmeldungen werden nur elektronisch entgegen genommen direkt unter [fial-events.ch](https://fial-events.ch) oder unter [fial.ch/veranstaltungen](https://fial.ch/veranstaltungen). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Berücksichtigung nach Eingang der Anmeldung. Die Angemeldeten erhalten eine Bestätigungsmail mit Eintrittsberechtigung.

**Anmeldeschluss ist der 23. Oktober 2023.** Falls Sie Ihre Anmeldung zurückziehen müssen, erstatten wir Ihnen die bereits gezahlten Veranstaltungsgebühren bis 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Nach diesem Zeitpunkt ist keine Rückerstattung mehr möglich.

# Programm

**Ab 12h30**                    **Eintreffen und Registrierung**

**13h15**                        **Begrüssung**

## ***Einführung:***

**13h20**                        **Was sind Listerien und warum sind sie relevant? Welche Lebensmittel sind betroffen? Aktuelle und künftige lebensmittelrechtlichen Vorgaben/Hilfsmittel bezüglich Listerien (inklusive Bedeutung der Grenzwert, Rückrufe/Warnungen)**  
Mark Stauber, Leiter Fachbereich Lebensmittelhygiene, BLV

## ***Aus dem Vollzug: Aktuelle Fälle und deren Folgen, Erfahrungsberichte, Handlungsempfehlungen, Informationsschreiben***

**14h00**                        Dr. Beat Kollöffel, Leiter Mikrobiologie, Laboratorium der Urkantone  
**14h20**                        Nadine Gerber, Stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich  
**14h40**                        Diskussion

**15h00**                        ***Pause***

## ***Analytik:***

**15h30**                        **Überblick über Analytik und warum sie immer relevanter werden (Schnellmethoden, whole genome sequencing)**  
Livia Schwendimann, SQTS

## ***Aus der Praxis:***

**16h00**                        **Fallbeispiele aus der Datenbank und Learnings**  
Roger Stephan, Institute for Food Safety and Hygiene Vetsuisse Faculty, University of Zurich

**16h20**                        **Building an effective Listeria monitoring program in a manufacturing facility (FR)**  
Frédéric Aymes, Head of Quality, Nestlé Suisse S.A.

**16h40**                        **Erfahrungsbericht aus KMUs**  
Lea Gasser Khimani, Leitung QS, ELSA Groupe SA

**17h00**                        **Diskussion**

**17h15**                        **Ende**