

## Risiken beim Transport von Lebensmitteln in Lebensmittel-Transportbehältern.

Allergene, Schimmelpilze, Mikotoxine, Aflatoxine, EHEC, Kolibakterien, Keime, Viren, Dioxin, Nitrofen, quaternäre Ammoniumverbindungen und viele andere gefährliche Kontaminanten in Lebensmitteln.

Experten im konstruktiven Dialog: Unternehmer, Führungskräfte, Qualitätsmanager, Lebensmittelhygieniker, Handel und Discounter, Logistiker, Tankreiniger, Dienstleister, Anlagenbauer, Verbände und Verbraucherschützer.

## Jetzt anmelden

### Die Themen:

- Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain - Wo liegen die Risiken?
- Zertifikate, Qualitäts-Management-Systeme, Cleaning-Codes - Sicherheit oder Risiko?
- Verantwortung der Produzenten, Handel, Discount, Logistik und Tankreinigung.
- Produktsicherheit und Verbraucherschutz - Wie schützt man sich und wer trägt die Kosten?
- Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Risiken für den Verbraucher.
- Die neuen Reinigungsrichtlinien der Fruchtsaftindustrie - Welche konkreten Anforderungen müssen von Logistiker und Reinigungsanlagen erfüllt werden?
- Auswirkungen auf Organisation, Qualifikation und Technik in den Reinigungsanlagen.
- ENFIT- HQF-HIGH-QUALITY-FOOD-Zertifizierung und Gütesiegel. Garantierte Sicherheit für Produzenten, Handel, Discount, Logistiker und Verbraucher.
- Reinigung unter hygienischen Aspekten mit messbaren und reproduzierbaren Ergebnissen.
- Die neue DIN-Norm für Lebensmittel-Transportbehälter.





ENFIT-Präsidium von links nach rechts: Uve Hilgendorf, Schriftführer; Christiane Weiß, Finanzen; Karsten Hill, Vizepräsident; Hans-Dieter Philipowski, Präsident

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Mitglieder und Freunde,

wir laden Sie sehr herzlich zu unserem CleanLog Congress 2013 in Hamburg ein und würden uns freuen, Sie dort persönlich begrüßen zu dürfen.

**CleanLog Congress** - dieser Name steht bereits seit Jahren für einen engagierten Erfahrungsaustausch von Experten der Branchen Lebens- und Futtermittel, Chemie, Logistik und Tankreinigung. Die Veranstaltung findet wieder in der wunderschönen Hansestadt Hamburg statt.

Aus aktuellem Anlass werden wir den CleanLog Congress diesmal ausschließlich auf das Thema Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain konzentrieren.

**ENFIT veranstaltet den  
10. CleanLog Congress am  
25. April 2013 in Hamburg, im  
Empire Riverside Hotel.**

Die jüngsten Lebens- und Futtermittelskandale haben die Öffentlichkeit in den letzten Monaten intensiv beschäftigt: Die Themen Schimmelpilze, Mykotoxine, Aflatoxine, Nitrofen, Dioxin, EHEC &

Co. haben es in sich und dürfen nicht unterschätzt werden.

Auch wenn der Verbraucher das Gefühl haben könnte, es tut sich nichts, dann ist das weit gefehlt.

Industrie, Verbände und Organisationen haben sich intensiv mit dieser Problematik auseinandergesetzt. In verschiedenen Arbeitskreisen und -gruppen wurden die Problemkreise analysiert und Lösungen erarbeitet.

Unterschiedliche Empfehlungen und Leitlinien wurden erarbeitet. Aber wo liegen die Unterschiede und welche Gemeinsamkeiten bestehen? Welche Auswirkungen hat das auf den Handel und die Discounter? Welche Risiken bestehen für die ‚Marken‘ und deren Image? Was können Handel und Discount dazu beitragen, dass die Lücken in der Supply - Chain sicher geschlossen werden?

Besonders die Verbände der Fruchtsaftproduzenten haben schnell auf die wachsenden Risiken reagiert und fordern die strikte Umsetzung kontrollierter Maßnahmen bei der Reinigung von Lebensmittel-Transportbehältern

Die aktuellen Ereignisse zeigen deutlich, wie wichtig es ist, dass klare, reproduzierbare und verbindliche Qualitätsstandards in der Branche umgesetzt werden. Hierzu stellen wir das neue Zertifizierungssystem HQF – High Quality Food und das Gütesiegel für nach HQF zertifizierte Reinigungsanlagen vor.

Aber, alle diese Qualitätsanforderungen sind nicht zum Nulltarif zu realisieren. Hier muss intensiv daran gearbeitet werden, dass sowohl der Verbraucher, bzw. die Industrie bereit ist, Logistik und Tankreinigung adäquat für die hohen Standards zu bezahlen. Freuen Sie sich auf ein interessantes Programm mit Experten und Vertretern der Branchen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr  


Hans-Dieter Philipowski  
Präsident

**Das Neueste zum Schluss:**  
Wir haben es geschafft. ENFIT ist ein **internationaler** Verband geworden.

# 10. CleanLog Congress 2013

Programm Donnerstag, 25. April

(Änderungen vorbehalten)

08:30 - 09:00 Uhr	<b>Begrüßungskaffee, Ausgabe der Tagungsunterlagen</b>
09:00 - 09:30 Uhr	<b>Dipl.-Ing. Hans-Dieter Philipowski, Präsident ENFIT e. V. Grüßwort und Eröffnungsvortrag .</b> Die Supply Chain. Verantwortung der Produzenten, Logistiker und Tankreinigungsbetriebe. Qualitätsstandards, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz. Zertifikate, Richtlinien und Qualitätsmanagement-Systeme, Cleaning Codes – Sicherheit oder Risiko?
09:30 - 10:00 Uhr	<b>Dr. Rieth, SGF-International, Schutzgemeinschaft der Fruchtsaftindustrie e. V.</b> Umsetzung der strengen Richtlinien für die Fruchtsaftindustrie. Anforderungen an die Reinigungsanlagen und deren Auswirkungen. Bewertungs- und Kontrollsysteme garantieren Sicherheit.
10:00 - 10:30 Uhr	<b>Ulrich Schnoor, Liquid CONcept GmbH &amp; Co.KG Geschäftsführer</b> Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz aus Sicht eines erfolgreichen Lebensmittellogistikers. Wie lassen sich hohe Qualitätsansprüche trotz extremer Wettbewerbssituation im Markt durchsetzen. Hohe Qualität und Sicherheit als Alleinstellungsmerkmal (USP).
10:30 – 11:00 Uhr	<b>Kaffeepause - Networking.</b>
11:00 - 11:30 Uhr	<b>Dr. rer. nat., Albrecht Seidel, Priv.-Dozent, Leiter des Biochemischen Institut für Umweltcarciogene, Prof.-Dr. Gernot-Grimmer-Stiftung.</b> Schimmelpilze, Keime, Viren und Co: Welche Risiken gehen von den unterschiedlichen Kontaminanten in Lebensmitteln aus? Gesundheitsrisiken und Auswirkungen auf den Menschen.
11:30 - 12:00 Uhr	<b>Dipl.-Ing. Franz Kuretschka. Regierungspräsidium Stuttgart. Arbeitskreisleiter AK Transportbehälter für Lebensmittel. (DIN 10502) Aktueller Stand des Arbeitskreises. Welche Auswirkung hat die Normierung des Lebensmitteltransportbehälter auf Industrie, Logistik und Tankreinigung.</b>
12:00 - 12:30 Uhr	<b>Anselm Elles .AFC Risk &amp; Crisis Consult GmbH.</b> Krisenmanagement nach Best Practice. Notfall- und Kommunikationsmanagement entlang der Supply Chain. Risiken durch Lebensmittelkontamination. Welche Auswirkung hat ein Kontaminationsschaden auf das Unternehmensimage?
12:30 - 14:00 Uhr	<b>Mittagspause und Networking.</b>

# 10. CleanLog Congress 2013

Das Programm Donnerstag, 25. April

(Änderungen vorbehalten)

14:00 - 14:30 Uhr

**Dipl.-Ökonom Karsten Hill, Vizepräsident ENFIT e. V.  
Betriebsleiter der Tankreinigung Schulze-Liquid, Berlin.**

Das HQF-Zertifikat und Gütesiegel. Was sind die Voraussetzungen zur Erlangung dieses hohen Standards. Sicherheit für Industrie und Verbraucher. Wo liegen die Vorteile.

14:30 - 15:00 Uhr

**Dr. Sylvia Pfaff, Geschäftsführerin  
Food Information Service (FIS) Europe**

Lebensmittelproduktion unter den Gesichtspunkten: Bioprodukte und deren besonderen Anforderungen. Qualitätsvorstellungen der Industrie. Lebensmittelsicherheit. Risiken durch Allergene. HACCP und Lebensmittelrecht.

15:00 - 15:30 Uhr

**Wilko Scholtens, Geschäftsführer CleanSecure**

Macht eine einheitliches Reinigungszertifikat alle Reinigungsanlagen gleich? Ein Stück Papier und seine Aussagefähigkeit.

15.30 - 17:00 Uhr

**Podiumsdiskussion/ Fragen und Antworten  
Abschlusskaffee und Networking.**

Die Veranstaltung wird in den Sprachen Deutsch und Englisch durchgeführt. Während der gesamten Veranstaltung erfolgt eine Simultanübersetzung in den beiden Sprachen. Die Congress-Unterlagen und Handouts werden in Deutsch und Englisch erstellt.



# CleanLog Congress 2013

## Das Programm

(Änderungen vorbehalten)

<b>Ort der Veranstaltung:</b>	Empire Riverside Hotel Hamburg Berhard-Nocht-Straße 97 20359 Hamburg Tel.: 040-31 119 - 0 Fax: 040-31 119 - 70 601 E-Mail: empire@hotel-hamburg.de
<b>Termin:</b>	<b>25. April 2013 Congress (24. April Mitgliederversammlung)</b>
<b>Anmeldung:</b>	Per Post: ENFIT e. V., Verwaltung, Bogenstr. 34, 22926 Ahrensburg E-Mail: info@enfit.eu Telefon: +49 4102 - 88 35 23 Fax: +49 4102 - 88 35 40

Bitte nutzen Sie das beiliegende Anmeldeformular, welches Ihnen auch zum Herunterladen auf der Verbandshomepage [www.enfit.eu](http://www.enfit.eu) zur Verfügung steht.

### Frühbucherrabatt

Bei Anmeldung bis spätestens 30. Januar 2013 und sofortiger Begleichung unserer Rechnung gewähren wir Ihnen einen Nachlass in Höhe von 10 %.

### Rabatt für ENFIT-Mitglieder:

Mitglieder von ENFIT erhalten bei Frühbuchung einen Rabatt in Höhe von 15 %.

### Teilnahmegebühr: Komplettpreis EUR 345,00\*

Unsere Leistungen sind steuerfrei nach § 4 Nr. 22a UStG, inkl. Tagungsunterlagen, Pausengetränke und Kleinigkeiten, umfangreiches Mittagsbuffet.

**ENFIT-Mitgliederversammlung: 24. April 2013, Beginn: 17.00 Uhr, ebenfalls im Empire Riverside. Wenn Sie als Gast teilnehmen möchten, senden Sie uns vorher Ihre Anmeldung per E-Mail. Die Teilnahme an der Mitgliederversammlung ist kostenfrei.**

