

Kempton, 19. Januar 2010

Liebe Leserinnen und Leser,

Mit diesem Newsletter möchten wir Sie u.a. auf aktuelle Angebote für das Jahr 2010 hinweisen. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie durch Anklicken der Links bzw. direkt auf unserer muva-Homepage www.muva.de. Die muva kempten bedankt sich sehr herzlich für die gute Zusammenarbeit und für das uns entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr. Nachdem wir seit 2006 die Preise nicht verändert haben - von einigen wenigen Anpassungen abgesehen - werden wir auch im neuen Jahr alle Anstrengungen unternehmen, die zu erwartenden Kostensteigerungen aufzufangen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2010.

Themenübersicht:

- [Rückstands-Screening 2010](#)
- [muva-Ringversuche und -Referenzmaterialien 2010](#)
- [muva-Veröffentlichung über lebensmittelrechtliche Anforderungen an sensorische Eigenschaften von Lebensmittelverpackungen](#)
- [muva-Seminare und Inhouse-Schulungen 2010](#)
Aktuell: Sensorik-Workshop: Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen, 03.02.2010
- [Legionellen](#)

Rückstands-Screening 2010

Durch die Teilnahme an unseren Sonderprogrammen bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit, kostengünstig ihre Sorgfaltspflicht im Bereich Untersuchung zu erfüllen. Es handelt sich hierbei um relevante Rückstände und Kontaminanten (Aflatoxin M1, Dioxine, Schwermetalle, Pestizide, Tierarzneimittel) sowie Allergene und GVO in Milch und Milchprodukten.

[Rückstands-Screening-Angebot 2010 / Auftragsformulare](#)



muva-Ringversuche und -Referenzmaterialien 2010

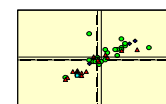
Der Bereich Ringversuche / Referenzmaterialien bietet im kommenden Jahr eine Reihe neuer Ringversuche an, u.a. für den Bereich

Chemie: „Fruchtsaft“ und „Pestizide in Futtermitteln“

Mikrobiologie: „Hefen“. Für die mikrobiologischen Ringversuche kommen Realmatrices bzw. realnahe Matrices zum Einsatz.

Sensorik: „Profilprüfung“ und „Ringversuch der Sinne“

[Ringversuche 2010 / Referenzmaterialien 2010](#)



muva-Veröffentlichung über lebensmittelrechtliche Anforderungen an Lebensmittelverpackungen

Die Anforderungen an Verpackungslieferanten für die Lebensmittelindustrie hinsichtlich der Konformität der verwendeten Packstoffe mit dem Packgut nehmen stetig zu. Im Rahmen von Erweiterungen der Gesetzgebung und Regularien entsteht eine Zunahme der Analysenfrequenz und der Anzahl der zu untersuchenden Parameter.

Aus diesem Grund hat die muva kempten im vergangenen Jahr ihr Dienstleistungsspektrum deutlich erweitert und ist im Bereich der chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Untersuchungen von Verpackungsmaterial akkreditiert worden.

Im Rahmen des muva-Seminars „Verpackung und Sensorik - Beurteilung von Packstoffen und Lebensmitteln“ hat Frau Katrin Beckmann, Ansprechpartnerin für Verpackungsfragen an der muva kempten (Tel. +49 (0) 831/5290-383; katrin.beckmann@muva.de), ausführlich über lebensmittelrechtliche Anforderungen an sensorische Eigenschaften von Lebensmittelverpackungen berichtet. In der Fachzeitschrift "Deutsche Milchwirtschaft", Nr. 24/2009, hat sie zu diesem Thema einen Fachbeitrag veröffentlicht, der auch auf der muva-Homepage abrufbar ist (s. Link).

[dmw-Veröffentlichung, Nr. 24/2009 - Lebensmittelrechtliche Anforderungen an sensorische Eigenschaften von Lebensmittelverpackungen](#)



[zurück](#)

muva-Seminare und Inhouse-Schulungen 2010

Für die Milch- und Lebensmittelwirtschaft, die Verpackungswirtschaft sowie den Handel bietet die muva kempten auch im Jahr 2010 Seminare und Vor-Ort-Schulungen (Inhouse-Schulungen) vor allem zu den Themen Sensorik, Hygiene und Lebensmittelrecht an. Diese wenden sich v.a. an Praktiker und Spezialisten in den Betrieben, insbesondere aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Labor, Produktion, Sensorik, Hygiene, Lebensmittelrecht sowie Forschung und Entwicklung.

[Seminare](#) / [Inhouseschulungen](#) / [Seminarkalender „Sensorik“ 2010](#)

[zurück](#)

muva-Seminare 2010 für die Milch-, Lebensmittel- und Verpackungswirtschaft sowie für den Handel



Sensorik

Grundlagen der Sensorik

Sensorik-Workshop: Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen Eignungstest nach DIN 10961 „Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen“	03.02.2010
---	------------

Produktspezifische Sensorik

Erkennen und Beurteilen der sensorischen Parameter von Milch- und Molkenprodukten für Süßwaren <i>Von der muva kempten und Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS) gemeinsam entwickeltes Sensorik-Seminar mit Praxis-Test für Fachleute aus der Süßwarenindustrie</i>	04./05.05.2010 Solingen
---	----------------------------

Milch, Milcherzeugnisse, Käse inkl. Tests	19./20.05.2010
---	----------------

Sensory Testing - Milk and Whey Products for Confectioneries <i>(Die Veranstaltung wird in englischer Sprache abgehalten)</i>	21./22.10.2010 Solingen
--	----------------------------

Käse (Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse) inkl. Tests	18./19.10.2010
---	----------------

Sensorikmanagement

Wie führe ich die betriebsinterne Sensorik zum Erfolg? Sensorikkonzepte für die Lebensmittelwirtschaft	01.07.2010
---	------------

Verpackung

Erkennen Sie verpackungsbedingte sensorische Abweichungen? Sensorik-Workshop „Verpackung und Sensorik“	07.10.2010
---	------------

Qualitätssicherung

Kemptener Nährmedientag - Praktische Fragen zur Herstellung und Qualitätssicherung von Nährmedien (Mikrobiologisches Praxisseminar) <i>Praktische Demonstrationen im muva-Nährmedienlabor - Begrenzte Teilnehmerzahl – Ausstellung namhafter Nährmedienhersteller</i>	06.07.2010
--	------------

Optimale Nutzung statistischer Daten für die Analytik Workshop: Angewandte Statistik in der Analytik	21.09.2010
---	------------

Probenahme Trinkwasser (TrinkwV 2001)

Sachkundelehrgang mit Kenntnissnachweis (Bayern: 2-tägige Schulung erforderlich!)	15./16.06.2010
--	----------------

Auffrisch- und Intensivschulung (Innerhalb von 5 Jahren ist eine 1-tägige Auffrischschulung erforderlich!)	28.09.2010
--	------------



Analytik



Wasser

muva-Seminare 2010 (Fortsetzung)



Recht

Milch- und Lebensmittelrecht

Grundkurs Lebensmittelrecht mit Schwerpunkt Milchrecht Relevante Themen für die betriebliche Praxis	24.06.2010
--	------------

Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht: Intensivkurs Rechtliche Änderungen und Auswirkungen auf die betriebliche Praxis	18./19.11.2010
--	----------------

Verpackung

Erkennen Sie verpackungsbedingte sensorische Abweichungen? Sensorik-Workshop „Verpackung und Sensorik“	07.10.2010
---	------------

Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie (ZLV) werden gesondert bekannt gegeben, z.B. ist ein Workshop Verpackung und Hygiene geplant.



Verpackung

Aktuell:

**03.02.2010 Sensorik-Workshop: Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen
Eignungstest nach DIN 10961 „Schulung von Prüfpersonen für sensor. Prüfungen“**

- Ermittlung der sensorischen Fähigkeiten entsprechend DIN 10961 (Schulung von Prüfpersonen)
- Erlernen und Üben relevanter Prüftechniken und -verfahren, u.a. Schulung des Geschmacks-, Geruchs-, Seh- und Tastsinns sowie der Aromawahrnehmung
- Praktische Tests für die Auswahl und Schulung von betrieblichen Prüferpanels
- Nachweis der Eignung als Prüfperson durch einen Qualifikationstest

Ort: muva kempten / Teilnehmerbeitrag: 590,- (zzgl. MwSt.)



[Programm](#)
(bitte anklicken)

04./05.Mai 2010 Erkennen und Beurteilen der sensorischen Parameter von Milch- und Molkenprodukten für Süßwaren

Fachleute der muva kempten und der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS) in Solingen haben gemeinsam ein Sensorik-Seminar entwickelt, welches gezielt für die Mitarbeiter der Süßwarenindustrie konzipiert ist. Die Teilnehmer werden u.a. im Erkennen und Beurteilen der wesentlichen sensorischen Parameter von Kondensmilch, Butter, spezialisierten Milchpulvertypen, Sahnepulver und verschiedenen Molkederivaten, wie entmineralisierte Produkte und Milchzucker geschult.

Der Erfolg von Süßwaren ist sehr eng mit der Verwendung von Molkereiprodukten verbunden. Um diesen Erfolg weiter zu stützen haben in den vergangenen Jahren Molkereiunternehmen Produkte entwickelt, die sich immer stärker am Bedarf in der Süßwarenindustrie orientieren. Der Sensorik kommt in diesem Zusammenhang eine ganz wesentliche Rolle zu. Dies wird durch das Seminar besonders unterstrichen. Der Workshop wendet sich an Produzenten, Verarbeiter und Händler der Süßwarenwirtschaft, die durch das Sensorik-Seminar eine weitere Schlüsselkompetenz erwerben möchten.

Erstmals wird im Jahr 2010 der Sensorik-Workshop auch in englischer Sprache abgehalten: Sensory Testing - Milk and Whey Products for Confectioneries (21./22.10.2010, Solingen)

Für weitere Fragen steht Ihnen gern der ZDS-Seminar-Service zur Verfügung (Telefon: 0212 5961 – 0; E-Mail: s.steinmetz@zds-solingen.de).

Wir würden uns freuen, Sie in Solingen begrüßen zu dürfen.

Ort: Solingen / Teilnehmerbeitrag: 790€ (zzgl. MwSt.) für ZDS-Mitglieder; 1.130€ (zzgl. MwSt.) für Nichtmitglieder.



[Programm](#)
(bitte anklicken)



[zurück](#)

Legionellen

Nach dem fünften Todesfall durch Legionellen im Raum Ulm und Neu-Ulm (Bayern) läuft die Suche nach der Infektions-Quelle auf Hochtouren. Die Behörden prüfen weiterhin alle bekannten Anlagen zur Nasskühlung oder Trocknung. Zudem bitten sie Betriebe und Einrichtungen im Stadtgebiet Ulm, die Nasskühlsysteme, Verdunstungsrückkühlanlagen oder Kühltürme haben, sich umgehend zu melden. Die Behörden halten es für am wahrscheinlichsten, dass die Legionellen durch die Anlagen in die Luft gelangt und vom Wind ins Stadtgebiet getragen worden sind. (Quelle: Stuttgarter Zeitung, 13.01.2010). Im Trinkwassernetz der Städte wurde der Legionellen-Erreger nicht gefunden (Südwest Presse, 15.01.2010).



Legionellen sind Bakterien, die weltweit im Oberflächenwasser und Boden vorkommen. Man findet sie im Süßwasser ebenso wie im Salzwasser, in geringer Anzahl können sie auch im Grundwasser auftreten. Der Erreger kann zwei unterschiedliche Krankheitsformen hervorrufen: Die Legionellen-Pneumonie (Legionärskrankheit) und das Pontiac Fieber (eine fiebrige, grippe-ähnliche Erkrankung).

Infektionen können durch das Einatmen von legionellenhaltigen Aerosolen (Aspiration bzw. Inhalation) erfolgen. Eine Übertragung von Legionellen wird mit verschiedenen Anlagen in Verbindung gebracht, wie z. B. Warmwasserversorgungen, Luftbefeuchtungsanlagen, Klimaanlage, Kühltürmen oder Whirlpools. Vorkommen können Legionellen auch in Biofilmen, die einen Schutz vor Desinfektionsmaßnahmen darstellen und möglicherweise Sanierungsmaßnahmen erschweren.

Probenahme und Versand von Wasserproben auf Legionellen

Die Entnahme einer Legionellenprobe unterscheidet sich erheblich von der allgemeinen mikrobiologischen Trinkwasserprobenahme. Wir beraten Sie gerne über die Probenahme und den Probentransport. Unsere geschulten Probenehmer können Ihre Wasserproben selbstverständlich auch entnehmen sowie den Transport übernehmen.

Ihre Ansprechpartner bei Legionellenfragen

Frau Dr. Monika Knödseder (Tel. +49 (0) 8 31/52 90-305; monika.knoedseder@muva.de)

Frau Dr. Ursula Hartmann (Tel. +49 (0) 831/5290-304, ursula.hartmann@muva.de)

Herr Dr. Karlheinz Friedrich (Tel. +49 (0) 831/5290-304; karlheinz.friedrich@muva.de)

[Informationsblatt für Betreiber von Verdunstungsrückkühlwerken \(VRKW\)](#)

[zurück](#)

Ich würde mich freuen, wenn unsere Angebote und Informationen Ihr Interesse finden.



Dr. Thomas Westermair
Geschäftsleitung

P.S.:

Unsere Newsletter stehen auch als Download auf der Startseite unserer Homepage www.muva.de bereit.

Haben Sie Interesse an unserem elektronischen muva-Newsletter?

Bitte senden Sie hierzu ein E-Mail an info@muva.de.

Copyright 2010 by muva kempten | [Impressum](#)