

Kempton, 15.12.11  
Nr. 03/2011**Liebe Leserinnen und Leser,**

nachdem wir im [Newsletter 02/2011](#) auf die Novellierung der Trinkwasserverordnung 2011 und unsere neuen [Ringversuche](#) und [Referenzmaterialien 2012](#) hingewiesen haben, möchte ich Ihnen heute insbesondere unsere [Seminarangebote 2012](#) vorstellen.

Die durch die Kundenumfrage 2011 bescheinigte Fachkompetenz der muva kempton werden wir mit unseren neuen muva-Mitarbeitern im Bereich Chemie und Mikrobiologie, Frau Jennifer Ruh und Dr. Maximilian Moravec, vor allem im Bereich Beratung und Untersuchung noch verstärken.

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

Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine schöne Weihnachtszeit und ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2012.



**Dr. Thomas Westermair**  
Geschäftsleitung

### **Neue Trinkwasserverordnung ab 01.11.2011 in Kraft** **Sachkundelehrgang „Probenahme Trinkwasser“ für Probenehmer erforderlich**

Im vorherigen [Newsletter 02/2011](#) haben wir ausführlich über die Untersuchungspflicht auf Legionellen in Trinkwasserinstallationen berichtet. Die Verantwortlichen für die Wasserversorgungsanlagen müssen die Untersuchungen auf Legionellen einschließlich der Probenahme mindestens 1x/Jahr bei einem akkreditierten Trinkwasserlabor durchführen lassen.

Für die Qualifikation der Probenehmer ist die erfolgreiche Teilnahme an einem Sachkundelehrgang „Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV 2011) mit Kenntnissnachweis“ Voraussetzung (Bayern: 2-tägige Schulung erforderlich!). Die muva kempton bietet hierzu am 15./16.03.2012 eine vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) anerkannte Schulung durch.

[Seminarprogramm](#)

### **Seminare 2012**

Die muva kempton bietet für die Milch- und Lebensmittelwirtschaft, Verpackungswirtschaft sowie den Handel Seminare und Vor-Ort-Schulungen (Inhouse-Schulungen) 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.

Wir würden uns freuen, wenn unsere Seminare und Workshops 2012 Ihr Interesse finden :  
(s.a. [Aktuelle Seminarübersicht 2012](#))

15./16.03.2012 - Qualifikation Probenehmer Trinkwasser (TrinkwV 2011)  
[Sachkundenlehrgang Probenehmer von Trinkwasser mit Kenntnissnachweis](#)

26.03.2012 - SENSORIK-Workshop  
[Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen - Eignungstest nach DIN 10961 „Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen“](#)

09./10.05.2012 - SENSORIK-Workshop  
[Milch, Milcherzeugnisse, Käse inkl. Tests](#)

14.06.2012 - ONLINE-SENSORIK-Seminar  
Grundlagen der Lebensmittelsensorik (mit praktischen Übungen)

21./22.06.2012 - Grundkurs Lebensmittelrecht  
[Lebensmittelrecht mit Schwerpunkt Milchrecht - relevante Themen für die betriebliche Praxis](#)

Juni / Juli 2012  
STEVIA a "natural" sweetener – Applications in dairy products, practical demonstrations, legal and technological aspects, sensory tests (in englischer Sprache)

03.07.2012 - Kemptener Nährmedientag (Mikrobiolog. Praxisseminar)  
[Praktische Fragen zur Herstellung und Qualitätssicherung von Nährmedien - Praktische Demonstrationen im Nährmedienlabor](#)

13.09.2012 - SENSORIK-Workshop  
[Verpackung und Sensorik - Beurteilung von Packstoffen für Lebensmittel - Erkennen Sie verpackungsbedingte sensorische Abweichungen?](#)

19.09.2012 - Workshop Angewandte Statistik in der Analytik  
[Optimale Nutzung statistischer Daten für die Analytik - Schwerpunkt Ringversuche, Referenzmaterialien](#)

10./11.10.2012 - SENSORIK-Workshop für die Süßwaren- und Milchindustrie  
[Erkennen und Beurteilen der sensorischen Parameter von Milch- und Molkenprodukten für Süßwaren](#)

30./31.10.2012 - Forum Molkereitechnologie und Qualitätsmanagement  
Schwerpunkt 2012: Pulverprodukte etc.

29./30.11.2012 - Intensivkurs Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht  
[Rechtliche Änderungen und Auswirkungen auf die betriebliche Praxis](#)

### Rückschau: Intensivkurs „Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht“, 01./02.12.2011, Kempten



Über 60 Teilnehmer/innen verschafften sich einen umfassenden Überblick über die neuen Entwicklungen und wesentlichen Änderungen im Milch- und Lebensmittelrecht auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene. Insbesondere die Themenbereiche Lebensmittelinformationsverordnung, EU-Zusatzstoffpaket, Änderungen des Verbraucherinformationsgesetzes und des § 44 LFGB (verschärfte Melde- und Übermittlungspflichten) wurden aufgrund der Aktualität intensiv diskutiert. Zahlreiche Teilnehmer nutzten die Möglichkeit, vorab ihre lebensmittelrechtlichen Fragestellungen an die muva kempten zu übermitteln, die im Rahmen des Seminars von den Referenten (im Bild Dr. Jörg Rieke, MIV) beantwortet wurden. [Bildimpressionen](#)

### Neue Mitarbeiter erhöhen Fachkompetenz des muva-Expertenteams

**Frau Jennifer Ruh, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin**

Um den steigenden Anforderungen an die Beratungsdienstleistung noch besser gerecht zu werden, ist Frau Ruh seit kurzem an der muva kempten im Bereich Chemie tätig. Zu ihren Aufgaben zählen u.a. die Erstellung von lebensmittelrechtlichen Gutachten und Stellungnahmen sowie von Beurteilungen zur Verkehrsfähigkeit, darüber hinaus die Beratung von Kunden zu entsprechenden Fragestellungen.

Jennifer Ruh, Tel. 0831/5290-356, E-Mail: [jennifer.ruh@muva.de](mailto:jennifer.ruh@muva.de)

**Dr. Maximilian Moravec, Fachtierarzt für Milchhygiene**

Dr. Moravec verstärkt das Team Mikrobiologie. Aufgrund seiner mehrjährigen Tätigkeit am Lehrstuhl für Milchhygiene, Tierärztliche Fakultät, an der LMU München profitieren wir von seinen Kenntnissen und Erfahrungen im Bereich pathogener Keime. Zu seinen Aufgaben in der muva kempten zählen u.a. die Durchführung von Hygienebegehungen, Seminaren und Inhouse-Schulungen, z. B. Hygieneschulungen und Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz, darüber hinaus die Bearbeitung von Spezialfällen, Projekten und Gutachten sowie die Mitwirkung in Fachgremien.

Dr. Maximilian Moravec, Tel. 0831/5290-304, E-Mail: [maximilian.moravec@muva.de](mailto:maximilian.moravec@muva.de)

### Kundenumfrage 2011 mit sehr guten bis guten Bewertungen

Das ständige Ziel der muva kempten muss es sein, unser Service- und Dienstleistungsangebot Ihren Anforderungen optimal und zeitgemäß anzupassen und auf Sie zugeschnitten anzubieten.

Anhand einer Kundenumfrage Ende November 2011 war es für uns besonders wichtig, Ihre Meinung zu erfahren, insbesondere was die Qualität unserer Dienstleistungen betrifft bzw. welche Wünsche und Anregungen Sie für Verbesserungen haben.

Die Auswertung ergab einen Gesamtwert von 1,76 (Schulnoten). Besonders herausgestellt wurde die Qualität der Analytik sowie die Zuverlässigkeit der Analysen-Ergebnisse. Unter den Einsendungen wurde u. a. ein Gutschein für eine kostenlose Teilnahme an einem muva-Seminar 2012 verlost. Für ihre Unterstützung möchten wir allen Kunden herzlich danken.

P.S.: Der Newsletter steht für Sie auch als Download auf der Startseite unserer Homepage [www.muva.de](http://www.muva.de) bereit.

Bitte senden Sie uns ein E-Mail an [info@muva.de](mailto:info@muva.de), gern nehmen wir Sie in den E-Mail-Verteiler auf.