



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz

## Fachausstellung von 9.00 - 16.30 Uhr

**Agroproject GmbH & Co. KG**  
48431 Rheine

**AlzChem Trostberg**, 67125 Dannstadt-Schauernheim

**baleari**, Frechen

**BASF SE E-APE/DVS**, Limburgerhof

**Bauern- und Winzerverband**,  
67433 Neustadt a. d. Wstr.

**Bayer Crop Science Deutschland**,  
40764 Langenfeld

**Biofa AG**, 75525 Münsingen

**Bioland LV**, 55545 Bad Kreuznach

**Biolchim Deutschland GmbH**  
30659 Hannover

**BMS-Micro-Nutrients**, B-2880 Bornem

**BOLAP GmbH**, 67346 Speyer

**DLR Rheinpfalz**, 67435 Neustadt a. d. Wstr.

**Ebinger GmbH**, Rhodt

**Enza Zaden GmbH**, 67125 Dannstadt-Schauernheim

**EUROSOL GmbH**, 67065 Ludwigshafen

**FCS Feinchemie**, Köln

**Gartenbau-Informationssystem hortigate**,  
53175 Bonn

**GHV Darmstadt**, 64289 Darmstadt

**Haug, Wilhelm GmbH + Co. KG**,  
40549 Düsseldorf

**Lebosol Dünger GmbH**, 67471 Elmstein

**Monsanto Agrar Deutschland GmbH**,  
40470 Düsseldorf

**MSU GmbH**, 76829 Landau

**Petri & Söhne GmbH**, Dannstadt

**Proagro GmbH**, 91183 Abenberg

**PRP GmbH**, 66111 Saarbrücken

**Ratiochron**, 67577 Alsheim

**Reber GmbH**, 67227 Frankenthal

**Rheinischer Landwirtschaftsverlag**,  
53057 Bonn

**Spieß Urania Chemicals GmbH**,  
20097 Hamburg

**Syngenta Seeds GmbH**, 47533 Kleve

**Syngenta Agro GmbH**, 63477 Maintal

**Vogel, Ulrich**, Versicherungsmakler,  
61279 Gräfenwiesbach

**Volmary GmbH**, Münster

**Wurth Pflanzenschutz GmbH**,  
77767 Appenweiler

**Breitenweg 71**  
**67435 Neustadt a. d. Weinstraße**

### Kontakt:

**Joachim Ziegler**

**Tel.: 06321 / 671 271**

**Fax: 06321 / 671 402**

**Email: joachim.ziegler@dlr.rlp.de**

### Anfahrt:

**Tagungsort "Palatinum"**

**67112 Mutterstadt, Bohligstr. 1,**

**Tel.: 06234/92705-0**



## Risikomanagement im Frischebereich

## Einladung 30. Pfälzer Gemüsebautag

**Freitag, 25. November 2011**  
**9.00 - 17.00 Uhr**

## Palatinum Mutterstadt

**Tagungsgebühr: 20,00 €**

**Veranstalter:**

**Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum (DLR)  
- Rheinpfalz-**

**Fachverband Gemüse im Bauern- und  
Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e. V.**

**Verein Ehemaliger Gartenbauschüler  
Neustadt a. d. Weinstraße**

## Risikomanagement im Frischebereich

30. Pfälzer Gemüsebautag am 25. November 2011

Sehr geehrte Damen und Herren,

eigentlich war der Start in das Gemüsejahr 2011 optimal. Nach einem sehr nassen Winter sorgte ein außergewöhnlich trockenes und sonniges Frühjahr rasch für beste Pflanz- und Wachstumsbedingungen unter Folie/Mlies. Neue Rekorde, was die erste Ernte aus dem geschützten Freilandanbau angeht, wurden dabei aufgestellt und Verkaufstage gewonnen. Dass dabei eine zu frühe Ernte produktabhängig teilweise zu Problemen mit Markteintritt und Preisbildung führen kann, war hingegen keine Überraschung.

Die Absatzkrise für alle mit der Salatproduktion beschäftigten Betriebe kam dann mit der behördlichen Verzehrswarnung vor Gurken, Tomaten und Salat am 25. Mai, die vermutlich mit einem für den Menschen sehr gefährlichen EHEC-Bakterienstamm kontaminiert sein könnten. Der Schwerpunkt des Krankheitsausbruches befand sich zwar in Norddeutschland, trotzdem wurden von einem Tag auf den anderen die Bestellungen bundesweit storniert und beste Salatqualitäten mussten großflächig untergepflügt werden. Am 10. Juni wurde die Verzehrswarnung für obige Produkte endlich wieder aufgehoben, Sprossenprodukte wurden als wahrscheinlichste Quelle der Infektionen identifiziert. Die andauernde Präsenz dieser Lebensmittelkrise in den Medien hatte aber einen fundamentalen Vertrauensverlust bei den Konsumenten in viele, der ungekocht verzehrbaren Gemüse- und Salatarten bewirkt. Diese unterschwellig vorhandene Unsicherheit in frische, wertvolle Lebensmittel hat sich bis in den Herbst nur teilweise korrigieren lassen.

Die EU-weite Entschädigungsregelung für die entschädigten Salatarten usw. war sicher hilfreich, aber der Gesamtsituation nicht angemessen, blieben trotz intensivster Bemühungen des gesamten Berufsstandes wichtige Salatprodukte wie Rukola oder Feldsalat unberücksichtigt.

Wir müssen zur Kenntnis nehmen, dass schwerwiegende Lebensmittelkrisen den Frischgemüsektor erreichen und Betriebe finanziell und emotional bis an die Grenze des Erträglichen herausfordern und belasten können. Nach unserer Einschätzung werden dabei die mikrobiellen Risiken zukünftig eine besondere Rolle einnehmen. Aus diesem Grund haben wir Ihnen hierzu dieses Tagungs- und Informationsprogramm zusammengestellt.

Die Veranstalter freuen sich auf Ihre Teilnahme.

Dr. Günter Hoos  
Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum (DLR) Rheinlandpfalz

Franz Löffler  
Verein Ehemaliger  
Gartenbauschüler

Hermann Reber  
Fachverband Gemüse im  
Bauern- und Winzerverband

ab 9.00 Uhr Ausstellungsbeginn, Kaffee,  
Frühstücksmöglichkeit

### 10.00 Uhr Eröffnung und Begrüßung

*Dr. Günter Hoos*  
DLR Rheinlandpfalz

*Staatssekretär Dr. Thomas Griese*  
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Ernährung, Weinbau und Forsten, Mainz

*Präsident Norbert Schindler, MdB*  
Bauern- und Winzerverband  
RLP-Süd e. V., Mainz

*Franz Löffler*  
Verein Ehemaliger Gartenbauschüler,  
Neustadt a. d. Wstr.

### Mikrobielle Risiken und Krisenmanagement

**Moderation:** Joachim Ziegler, DLR Rheinlandpfalz

#### 10.40 Uhr Basisinformationen zu relevanten, krankmachenden Mikroorganismen

*Joachim Ziegler*  
DLR Rheinlandpfalz

#### 10.50 Uhr EHEC-Ausbruch 2011: Erfahrungsbericht aus dem BfR

*Dr. Heidi Wichmann-Schauer*  
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

#### 11.30 Uhr Krisenmanagement und Nachsorge aus Praxissicht

*Gerhard Schulz*  
Bundesfachgruppe Gemüse, Berlin

#### 12.00 Uhr Bedeutung und Rolle einer aktiven Kommunikation bei Lebensmittelkrisen

*Björn Wojtaszewski*  
PRplusCOM, Neustadt/Wstr.

#### 12.30 Uhr Mittagspause - Restaurant im Palatinum

Ausstellung in Foyer und Freifläche:  
Namhafte Firmen und Beratungs-  
organisationen präsentieren ihre Produkte  
und Anregungen für die nächste Saison

## Risikomanagement anpassen

**Moderation:** Dr. Norbert Laun, DLR Rheinlandpfalz

#### 14.00 Uhr Mikrobielle Kontaminationsquellen und -wege bei frischem Gemüse

*Joachim Ziegler*  
DLR Rheinlandpfalz

#### 14.20 Uhr Anpassung der Qualitäts- und Risiko- kontrollsysteme an die neuen Herausforder- ungen am Beispiel Personalhygiene, Wasch- und Beregnungswasser

*Klaus Strohmeyer*  
BOLAP Speyer

#### 14.45 Uhr Aktuelle Lagebeurteilung durch die Lebensmittelüberwachung Rheinland-Pfalz Hygiene in Handel und Verkauf gesichert?

*Dr. Sebastian Kevekordes und Manfred Abele*  
Lebensmittelkontrolle KV Rhein-Pfalz-Kreis

#### 15.15 Uhr Untersuchung von Gemüseproben auf humanpathogene Bakterien

*Dr. Gerhard Strauß*  
LUFASpeyer

#### 15.35 Uhr Mit aktiviertem Wasser Gemüse hygienisieren

*Frank Pompetzki*  
Samro AG, Burgdorf CH

#### 16.05 Uhr Mikrobielle Dekontamination im Aufbereitungsprozess mit kaltem Plasma

*Dr. Martin Geyer*  
ATB Potsdam-Bornim e.V., Potsdam

#### 16.35 Uhr Schlusswort

und Ende der Veranstaltung  
*Dr. Norbert Laun*  
DLR Rheinlandpfalz

