

Mikrobiologische DGHM Richt- und Warnwerte® – 16. Juli 2026

• Tagungsgebühren:

350 €, inkl. Imbiss, Tagungsgetränke und Mittagsimbiss

• Anmeldung:

Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. **Letzter Anmeldetermin ist der 30.06.2026.** Um Anmeldung per E-Mail mit Angabe: Name Teilnehmer/in und Rechnungsadresse wird gebeten an:

richt-warnwerte@dghm.de

Mit Zahlung der Rechnung wird die Anmeldung verbindlich. Die Anmeldung ist übertragbar. Bei Stornierung bis zum 30. Juni 2026 wird eine Bearbeitungsgebühr von 50 € erhoben, danach ist die volle Tagungsgebühr zu entrichten.

Spezielle Fragen an die Ständige Arbeitsgemeinschaft aus Ihrem Arbeitsumfeld können bei der Anmeldung übermittelt werden.

• Kontakt:

Geschäftsstelle DGHM Richt- und Warnwerte®
c/o Fachhochschule Südwestfalen
Prof. Dr. Dr. A. Prange, Prof. Dr. S. von Ameln
E-Mail: richt-warnwerte@dghm.de

Tagungsort

FH Südwestfalen • Standort Soest • Lübecker Ring 2 •
59494 Soest • Gebäude 20 • Raum 20.008

Anfahrt



mit dem PKW

Per Scan des QR-Codes zum Navigations-tool auf googlemaps. Einfahrt am Campus der FH Südwestfalen: Windmühlenweg“

mit dem ÖPNV

Vom Bahnhof Soest: Buslinien R49 und S11 direkt zur Haltestelle Fachhochschule oder ab/über Bustreff Hansaplatz mit der C2

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)

Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) wurde 1906 gegründet. Sie ist eine der ältesten Fachgesellschaften, die sich mit Erkennung, Behandlung und Prävention von Infektionskrankheiten beschäftigt. Die DGHM zählt in z. Zt. elf Fachgruppen und sieben Ständigen Arbeitsgemeinschaften insgesamt mehr als 2000 Mitglieder. Im April 2015 wurde die Fusion der DGHM Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene mit der gleichnamigen Fachgruppe der VAAM beschlossen. Im Rahmen dieses Zusammenschlusses wurde aus der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM“ die Ständige Arbeitsgemeinschaft „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“, die unabhängig von der Fachgruppe arbeitet.

Ziel der Arbeitsgemeinschaft ist es, wie in der Präambel dargelegt, mit den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der DGHM sowohl der Wirtschaft als auch den Behörden eine objektivierte Grundlage zur Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status eines Lebensmittels oder einer Lebensmittelgruppe zu geben. Grundlage der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte sind Art und Anzahl bestimmter Mikroorganismen, die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und für die Beurteilung der spezifischen Beschaffenheit eines Produktes relevant sind. Die Arbeitsgruppe ist paritätisch besetzt mit insgesamt 16 Mitgliedern aus Wissenschaft und Forschung, Überwachung, und mikrobiologischen Dienstleistungslaboratorien. Die Lebensmittelwirtschaft wird durch eine Vertreterin des Lebensmittelverband Deutschland e.V. repräsentiert. Die ehrenamtlichen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft treffen sich in der Regel 2-mal pro Jahr zur gemeinsamen Sitzung. Die aktuellen Entwürfe der DGHM Richt- und Warnwerte können bei der DGHM unter <http://www.dghm.org/entwuerfe> eingesehen werden. Die veröffentlichten DGHM Richt- und Warnwerte können über die DIN media GmbH, Berlin, (ehem. Beuth Verlag) unter <http://www.dghm-richt-warnwerte.de> bezogen werden.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM)
DGHM-Geschäftsstelle - Dr. Nicole von Maltzahn
c/o Institut für Med. Mikrobiologie und Krankenhaushygiene
Med. Hochschule Hannover
Carl-Neuberg-Str. 1, D-30625 Hannover
Tel: 0511-532 4655 • Fax: 0511-532 9465
E-Mail: dghm@mh-hannover.de
Internet: www.dghm.org

Fachhochschule
Südwestfalen
University of Applied Sciences



2. Fachsymposium

Mikrobiologische DGHM Richt- und Warnwerte® in Wissenschaft und Praxis

Aktuelle Aspekte aus Lebensmittelmikrobiologie, -hygiene und -recht

Donnerstag, 16. Juli 2026 • Campus Soest

10.00 - 17.00 Uhr

In Kooperation mit:

GRUBE
PITZER
KONNERTZ-HAUSSLER

Wir geben Impulse





Mikrobiologische DGHM Richt- und Warnwerte®

Die Gründungsmitglieder der Ständigen Arbeitsgemeinschaft Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel hatten 1988 im Fokus, mikrobiologische Grenzwerte für Produkte zu erarbeiten, die keiner gesetzlichen Regelung unterlagen und die aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erforderlich schienen.

Dieses Ziel, Werte vor allem in Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu etablieren, die sowohl der Lebensmittelüberwachung als auch den Herstellern sowie dem Handel Anhaltspunkte für die Beurteilung mikrobiologischer Befunde geben, verfolgt die Ständige Arbeitsgemeinschaft der DGHM „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ noch heute.

Bei der Wertermittlung werden u. a. der aktuelle wissenschaftliche Stand in Bezug auf die verschiedenen Mikroorganismen, Aspekte der guten Hygienepaxis, mögliche Produktionsverfahren (z. B. industriell, handwerklich), Rohstoffparameter, Verpackung, Logistik, Lagerung und Handel berücksichtigt und diskutiert.

Dabei wird jedoch das Ziel, die Werte so zu gestalten, dass ein mikrobiologisch unbedenkliches Produkt bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums vorliegt, nicht aus dem Auge verloren. Die Werte sind rechtlich nicht bindend.

Innerhalb der Lebensmittelkette werden die Werte von Lebensmittelproduzenten, Industrie, Handel, Labordienstleistern und Überwachungsbehörden, aber auch Verbraucherschutzorganisationen und Sachverständigen sowie der Rechtsprechung vor dem Hintergrund unterschiedlichster Gesichtspunkte genutzt.

Tagungsleitung:

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
Lebensmittel-Mikrobiologie und Futtermittelsicherheit
Fachhochschule Südwestfalen

Programm

Registrierung ab 9.30 Uhr

Eröffnung und Begrüßung • 10.00 Uhr

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
Rektor der FH Südwestfalen
Vorsitzender der Ständigen Arbeitsgemeinschaft
"Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM"

Prof. Dr. Marc Boelhauve
Dekan Fachbereich Agrarwirtschaft

Vortragsveranstaltung • 10.15 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Rohtraud Pichner
Hochschule Fulda

Mikrobiologische DGHM Richt- und Warnwerte® für Lebensmittel – aktuelle Aspekte

Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
FH Südwestfalen, Soest

Die Anwendung von Richt- und Warnwerten in der Praxis im Routinelabor

Dipl.-Ing. Reinhold Gruß
Novum Analytik GmbH, Heilbronn

Kaffeepause und Networking • 11.30 Uhr

Keynote Lecture • 12.00 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Dr. Alexander Prange
FH Südwestfalen, Soest

Vorhersage des Verderbs von Hackfleisch mittels Einsatz digitaler Zwillinge entlang der Lebensmittelkette

Dr. oec. troph. habil. Mareike Wenning
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

Mittagessen und Networking • 13.00 Uhr

Mittagsimbiss im dpm-Workspace
Gebäude 6

Vortragsveranstaltung • 14.00 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Barbara Becker
TH Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Interaktion von *Listeria monocytogenes* mit Blattsalat und Auswirkung auf die Genregulation

Prof. Dr. Agnes Weiß
Universität Hamburg

Mikrobiologische Challenge-Tests aus Sicht der Behörde

Dr. Christine Bonaparte
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Ostwestfalen-Lippe, Detmold

Kaffeepause und Networking • 15.00 Uhr

Vortragsveranstaltung • 15.30 Uhr

Moderation: Prof. Dr. Agnes Weiß
Universität Hamburg

Die unerwartete mikrobiologische Lebensmittelkrise – der Überraschungsfaktor als Feind

Prof. Dr. Markus Grube
GPKH Rechtsanwälte, Gummersbach

Bakterien der *Bacillus cereus*-Gruppe – Toxinbildner in DGHM Richt- und Warnwerten unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Risikobewertung

Dr. Ute Messelhäuser
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

Ende der Veranstaltung • ca. 17.00 Uhr

DGHM Richt- und Warnwerte für Lebensmittel



- Aktuelle Richt- und Warnwerte der DGHM
- Mikrobiologische Grundlagen für gesundheitlichen Verbraucherschutz
- Einfacher Online-Zugang
- Regelmäßige Aktualisierungen

Jetzt
kostenlos
testen

dghm-richt-warnwerte.de/de

DIN Media