

Fachgruppe: StAG Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel

Sprecher/Vorsitz: Alexander Prange, Stellv. Jan Kabisch

Kontakt:

Geschäftsstelle DGHM Richt- und Warnwerte

c/o FH Südwestfalen, FB Agrarwirtschaft, Lübecker Ring 2, 59494 Soest

Prof. Dr. Dr. Dr. habil. Alexander Prange (Professur für Lebensmittel-Mikrobiologie)

Prof. Dr. Susanne von Ameln (Professur für Lebensmittelrecht)

richt-warnwerte@dghm.de

Aktuelle Schwerpunkte der Fachgruppe

- Bewertung/Klassifizierung „vegane Produkte“
- Mischprodukte
- Mikroben von besonderem Interesse/Diskussionen:
 - Bacillus cereus*
 - Listeria monocytognes*
 - STEC/EHEC (Mehl...)
- Regelmäßige Überprüfung (Revision) der bestehen (über 40) Empfehlungen für die Produkte/Produktgruppen anhand neuer Datensätze aus den Untersuchungsämtern/Handelslaboren

Aktivitäten 2025/2026

- Arbeitssitzungen 2-3 Jahr (Teilnehmer: in der Regel gesamte StAG)
- Geschäftsstelle R&W
ca. 2-3 Anfragen pro Woche!
- DGHM Richt- und Warnwerte®
Publikation Entwürfe: DGHM homepage
DGHM Richt- und Warnwerte über DIN media
- 1. Fachsymposium 03.07.2025 „Mikrobiologische Richt-und Warnwerte der DGHM in Wissenschaft und Praxis“
60 TN aus Industrie, Untersuchungsämtern, Wissenschaft und Dienstleistungslaboren

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 Boelhaue
Dekan Fachbereich Agrarwirtschaft

Vortragsveranstaltung • 10.15 Uhr

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

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel – aktuelle Aspekte

- aus Sicht der Ständigen Arbeitsgemeinschaft "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel"

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

- aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft

Dr. Sieglinde Stähle
Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin

- aus Sicht der Gemeinschaftsverpflegung

Armin Wenge
1. Vorsitzender Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e.V.

Keynote Lecture

Bacillus cereus in der Lebensmittelindustrie: Innovative Ansätze zur Diagnostik und Prävention

Prof. Dr. Monika Ehling-Schulz
Universität für Veterinärmedizin, Wien

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

Meldepflichten, aktuelle Entwicklungen
Die neue EU-Verordnung 2024/2895 und die gesetzlichen Anforderungen über *Listeria monocytogenes* in verzeihfertigen Lebensmitteln.

Dipl.-Ing. Paul Andrei
BAV Institut GmbH, Offenburg

Lessons learned in juristischer und fachlicher Hinsicht.
Das Listerien-Cluster CT 1248 (2012-2016) – Wo stehen wir 9 Jahre später?

Dr. Ute Messelhäuser
LGL Bayern

Dr. Susanne von Ameln
Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Kaffeepause und Networking • 15.00 Uhr

Podiumsdiskussion

Moderation: Prof. Dr. Markus Grube
GPKH Rechtsanwälte, Gummersbach

Ende der Veranstaltung • ca. 17.00 Uhr

DGHM

Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie

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**

Zukunft & Vernetzung

- Internationalisierung der DGHM Richt- und Warnwerte (englische Version), Verhandlungen laufen mit DIN media
(verstärkte Nachfragen aus dem europäischen Ausland)
- 2. Fachsymposium 16. Juli 2026, FH Südwestfalen, Soest

Wünsche (an den Vorstand, anderen FG
etc.)

...wunschlos glücklich...!

Es besteht traditionell enge Anbindung an die FG Lebensmittel-Mikrobiologie.

Zusammenarbeit ist hervorragend mit Herrn Fünning und Prof. Fickenscher und natürlich mit...

Der Geschäftsstelle, liebe Nicole!

Großer Dank das Team und den gesamten Vorstand!