



8. Lebensmittelwissenschaftliches Seminar von BLC und TUD

Bedarfsgegenstände aktuell

Von Altpapierbergen bis zu smarten
Textilien – die Herausforderungen
kennen keine Grenzen

ZFL- Anerkennung: beantragt

Aktuelles Programm unter
www.lebensmittel.org

**Seminar an der TU Dresden
12.-13. März 2013**

Veranstalter:
Bundesverband der Lebensmittelchemiker
/-innen im öffentlichen Dienst BLC e.V.,
Technische Universität Dresden,
Institut für Lebensmittelchemie

WICHTIGE HINWEISE

Anmeldung (Bitte benutzen Sie das
nebenstehende Formular oder das Online-
Formular):

<http://www.lebensmittel.org/component/jforms/5/121.html>

Frühbucher bis spätestens **31.01.2013**

Ansonsten bis spätestens **01.03.2013** bei:

BLC c/o Volker Charné
Mühlweg 13, 06114 Halle (Saale)
Tel. 0345-5643-316 (dienstl.)
v.charne@lebensmittel.org

Teilnahmegebühren in Euro pro Person:

Angebot	Mitglieder	Nichtmitglieder
Frühbucher	180,-	230,-
Ansonsten	230,-	280,-

Mindestteilnehmerzahl: 25

Die Gebühren bitte nach Erhalt der
Anmeldebestätigung unter dem **Stichwort**
„Seminar Dresden“ und unter **Nennung des**
Teilnehmernamens auf das Konto des BLC
überweisen bei der:

Kreissparkasse Sigmaringen
Kontonummer: 124089, BLZ: 65351050.

Tagungsort: Technische Universität Dresden,
Neubau Chemie, Bergstr. 66, 01069 Dresden;
Hörsaal 91

Anfahrt:
<http://www.chm.tu-dresden.de/lageplan.shtml>,
Gebäude Nr. 2

**Übernachtungsmöglichkeit (bitte selbst
buchen):**

Die Hotels IBIS Dresden (www.ibis-dresden.de,
Tel.: 0351 4856-2000) halten ein Kontingent an
Zimmern bis zum 15.02.2013 bereit.
Preise inkl. Frühstück: EZ 64 €; DZ 84 € ;

Stichwort „BLC-Seminar 2013“

Die Haftung für bestellte und nicht in Anspruch
genommene Zimmer liegt beim Besteller.



Bitte leserlich in Druckschrift ausfüllen.

Name, Vorname: _____

Titel: _____

Beruf: _____

Dienstanschrift: _____

Telefon: _____

Email: _____

Mitglied in einem BLC-Landesverband ja nein

Teilnahme am Abendessen am 12.03.13 ja nein

Unterschrift: _____

Anmeldung
BLC/TUD-Seminar Dresden

BLC

c/o BLC Volker Charné

Mühlweg 13

06114 Halle (Saale)

PROGRAMM

Dienstag – 12. März 2013

10⁰⁰ Uhr Begrüßung und Einführung

Prof. Dr. Thomas Henle, TU Dresden, Institut für Lebensmittelchemie,

Moderation: Prof. Dr. Thomas Simat, TU Dresden, Institut für Lebensmittelchemie, Saskia Both, BLC

10¹⁵ Uhr Alternative Konformitätsprüfungsansätze im Licht aktueller Forschungsergebnisse

(Dr. Angela Störmer, Fraunhofer IVV Freising)

11⁰⁰ Uhr Das Papierrecycling aus der Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes

(Dr. Uwe Lauber, CVUA Stuttgart)

11³⁰ Uhr Kaffeepause

12⁰⁰ Uhr Gute Herstellungspraxis für Lebensmittelkontaktmaterialien - Anforderungen an die amtliche Kontrolle

(Dr. Claudia Herles, Landesdirektion Sachsen)

12³⁰ Uhr Acrylsäureester in UV-härtenden Druckfarben: Gehalte in Verpackungen und Migration in Lebensmittel

(Prof. Dr. Thomas Simat, TU Dresden)

13⁰⁰ Uhr Mittagspause

14⁰⁰ Uhr Primäre aromatische Amine aus Verpackungsmaterialien und Untersuchungen zum Migrationspotential

(Rüdiger Helling, LUA Sachsen)

PROGRAMM

14³⁰ Uhr Bedarfsgegenstände aus Elastomeren für den Lebensmittelkontakt – Zusammensetzung, Verarbeitung und Prüfung

(Volker Krings, wdk e.V. Frankfurt)

15⁰⁰ Uhr Kaffeepause

15³⁰ Uhr Aktuelle Forschungsprojekte des NRL „Lebensmittelbedarfsgegenstände“ (Elastomer-Projekt und Projekt zur Freisetzung von Metallen)

(Dr. Oliver Kappenstein, BfR Berlin)

16¹⁵ Uhr Aktuelle Entwicklungen hinsichtlich der Europaratsresolution zu Metallen und Legierungen, toxikologische Aspekte

(Dr. Karla Pfaff, BfR Berlin)

Ende: gegen 17⁰⁰ Uhr

Ab 19⁰⁰ Uhr **gemeinsames Abendessen** (individuelle Bezahlung) in der Feldschlösschen Brauerei. Bitte legen Sie sich zwecks Platzreservierung fest, ob Sie daran teilnehmen möchten.

Mittwoch – 13. März 2013

9⁰⁰ Uhr Begrüßung und Einführung

Saskia Both, BLC , Prof. Dr. Thomas Simat, TU Dresden, Institut für Lebensmittelchemie

9¹⁰ Uhr Toxikologische Modelle – TTC, Margin of Exposure, TDI

(Dr. Michael Habermeyer, SKLM Kaiserslautern)

10⁰⁰ Uhr Verschluckbarkeit von Spielwaren – worin liegen die Gefahren?

(Prof. Dr. Thomas Nicolai, Dr. von Hauner-sches Kinderspital München)

10⁴⁵ Uhr Kaffeepause

11¹⁵ Uhr PAK in Gegenständen mit Hautkontakt

(Dr. Beate Brauer, CVUA-MEL Münster)

PROGRAMM

12⁰⁰ Uhr Herausforderung Smarte Textilien – Neue Materialien und deren Prüfung
(Dr. Uwe Möhring, Textilforschungsinstitut Thüringen-Vogtland e.V. Greiz)

12⁴⁵ Uhr Mittagspause

13⁴⁵ Uhr Chrom VI in Bedarfsgegenständen – eine immer wiederkehrende Herausforderung
(Dr. Kerstin Schulte, PFI Pirmasens e.V.)

14¹⁵ Uhr Formamid- und N,N-Dimethylformamidbelastungen an Bedarfsgegenständen wie Sport- und Puzzle-Matten – Ergebnisübersicht aus Emissionsuntersuchungen und Materialanalysen

(Dr. Christian Schelle, TÜV Rheinland LGA Products GmbH)

14⁴⁵ Uhr Abschlussdiskussion

Prof. Dr. Thomas Simat, Saskia Both

Ende des Seminars gegen 15³⁰ Uhr

Zielgruppe:

Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker aus der Untersuchung und amtlichen Überwachung sowie in verwandten Tätigkeiten Beschäftigte; Interessierte aus anderen Berufen bzw. Arbeitsbereichen sind willkommen.

Veranstalter:

BLC c/o Dr. D. Lehmann
Triftstraße 3, 34314 Espenau
Tel.: 0561-3101-151(dienstl.),
d.lehmann@lebensmittel.org

Technische Universität Dresden
Institut für Lebensmittelchemie
Bergstraße 66 d
01069 Dresden

Tel.: 0351-46337692

Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de