

KIN Expert Intensiv Workshop – Listerien sicher vermeiden

Erfahren Sie in diesem sehr praxisorientierten Seminar mit Workshop Alles was Sie benötigen, um Listerien sicher zu vermeiden. Sie erkennen welche Anforderungen Listerien haben, um zu wachsen und welche Ursachen es für das Vorkommen und Verbreitung von Listerien in Lebensmitteln gibt. Sie lernen den Rechtsrahmen kennen und zu beurteilen und Ihre Verpflichtungen und Haftungsrisiken zu managen.

Auf dieser Basis erarbeiten Sie die Handlungskompetenz, das richtige Maßnahmenpaket zu etablieren, um Listerien sicher zu vermeiden bzw. zu eliminieren. Ferner lernen Sie die geeigneten Analysemethoden kennen und anzuwenden, die Ergebnisse richtig zu beurteilen. Einen weiteren wesentlichen Anteil nimmt die Betrachtung der Möglichkeiten zur Optimierung der Produktions-Prozess-Sicherheit unter Zuhilfenahme von Challenge-tests.

Aufgrund der Intensität des Workshops und dem hohen Praxisanteil ist die Teilnehmerzahl auf 12 Personen strikt limitiert.

Das Seminar kann auf Anfrage auch als geschlossenes Firmenseminar zu Ihrem Wunschtermin gebucht werden und ganz spezifisch an Ihre Fragestellungen angepasst werden.

- Teilnehmer:** Das Seminar richtet sich an die Leiter der Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagement, der Produkt- und Prozessentwicklung, Produktionsleiter und Verantwortliche des Einkaufs sowie verantwortliches Personal der Produzenten von Rohstoffen, Maschinenhersteller und Reinigungs- und Desinfektionsdienstleister.
- Kursnummer:** L 031620-4
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Ganztägiger Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr
Dienstag 20. Oktober 2020
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:00 Uhr.
Es ist eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.
- Teilnahmegebühr** 835.00 € inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Dienstag, 13. Oktober 2020

Programmablauf

Dienstag 20. Oktober 2020

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Listerien: Gattung und *L. monocytogenes*
- Steckbrief, Bedeutung, Vorkommen
 - Epidemiologie
 - Wachstum-Bedingungen und deren potentielle Nutzung
 - Ausbruchsgeschehen: D, EU, Weltweit
- 10:45 Uhr** Betroffene Lebensmittelgruppen und augenscheinliche Problem-Lebensmittel
- Fisch und Fischerzeugnisse
 - Milchprodukte, Käse
 - Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - Ready to eat und Frischeconvenience
 - TK-Produkte
 - Salate
- 11:30 Uhr** kleine Snackpause
- 11:45 Uhr** Ursachen/Quellen für Kontamination erkennen und Maßnahmen für deren wirksame Vermeidung (anhand praktischer und aktueller Beispiele aus der Praxis)
- typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen
 - Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene sicher gestalten
 - Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen
 - Lieferantenkontrollen, -auswahl, -audits planen und durchführen
 - Spezifikationen und Zertifikate
 - Rekontaminationen (Möglichkeiten erkennen und ausschließen)
- 12:45 Uhr** Rechtlicher Rahmen und die sichere Beurteilung/Risikobewertung
- VO EG 2073/2005
 - DGHM
 - Richt-, Warn- und Grenzwerte
 - Meldepflichten und Informationspolitik

Programmablauf

Dienstag 20. Oktober 2020

- | | |
|----------------------|---|
| 13:15 Uhr | Mittagspause |
| 14:15 Uhr | Nachweismethoden und die richtige Durchführung <ul style="list-style-type: none">▪ Probennahme für das Listeria Monitoring (Umfang/Durchführung)▪ Wer muss was untersuchen lassen?▪ Klassische Methoden, Schnellmethoden▪ Richtige Interpretation der Laborergebnisse |
| 15:00 Uhr | Kaffeepause |
| 15:15 Uhr | Welche Aufgaben nimmt die Lebensmittelüberwachungsbehörde wahr |
| 15:45 Uhr | Möglichkeiten der Prozessoptimierung ausschöpfen (Praxisworkshop) <ul style="list-style-type: none">▪ Prozesssicherheit bestätigen mit Challenge- Tests und Haltbarkeitsstudien▪ Einsatz von Schutzkulturen▪ Einsatz kontrollierter Atmosphären▪ Möglichkeiten und Grenzen im Rahmen der VO EG 2073/2005 |
| ca. 17:00 Uhr | Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung |

KIN Expert Intensiv Workshop – Listerien sicher vermeiden

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de / Rubrik Seminare an!

KIN Expert Intensiv Workshop – Listerien sicher vermeiden 20. Oktober 2020 L 031620-4

Teilnahmegebühr: 835,00 € inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.

Kontakt: Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____
(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.