

Symposium

KIN-Symposium 2021: Lebensmittelsicherheit – Aktuelles und Brisantes!

Ziel dieses Symposiums ist der Austausch der Experten und Verantwortlichen aus Industrie, Wirtschaft, Wissenschaft und Recht zu aktuellen Topics der Lebensmittelsicherheit.

In ausgewählten Vorträgen namhafter Experten zu den wichtigsten Themen der Branche erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen.

Teilnehmer:

Alle Interessierten aus der Lebensmittelindustrie, die sich über den Stand aktueller, brisanter Themen der Lebensmittelsicherheit informieren und austauschen, sowie relevante Kontakte knüpfen möchten.

Veranstaltung:

S 080121

Ansprechpartnerin:

Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin:

Donnerstag, 02. September 2021
09:30 bis 18:00 Uhr

Seminarort:

KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Teilnahmegebühr:

750,00 €

Kostenlose Teilnahme für:

KIN e. V. Mitgliedsunternehmen
KIN Alumni (nur gültig für ehem. Schüler und Absolventen der KIN-Fachschule und KIN Bachelorstudiengänge nach Anmeldung im Alumni-Netzwerk!)

Anmeldeschluss:

19. August 2021

Programmablauf

Donnerstag, 02. September 2021

- 09:30 Uhr** **Begrüßung und Programmvorstellung**
Inge Jeß
Institutsleitung & Geschäftsführung, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 09:45 Uhr** **Erste Erfahrungen und Knackpunkte vom IFS Food 7**
Erfahrungsberichte zu den Änderungen:
- Rückverfolgbarkeits-Zeitfenster
- Food Fraud
- Reinigung und Desinfektion
- Fremdkörper
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Prüfung der Produktion
- Produktqualität
Matthias Lehrke, Geschäftsführer Lehrke Verlag GmbH, Hamburg
- 10:25 Uhr** **Zeitalter Digitalisierung – warum ein standardisierter Rückruf-Vorgang heute so wichtig ist**
Stephanie Weinand, Global Development Manager, Recall InfoLink
- 11:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 11:15 Uhr** **Reduktionsstrategien zur Vermeidung von Krisen: Risikoanalyse & Rückverfolgbarkeit**
Wie kann sich mein Unternehmen vor einer Lebensmittelkrise schützen, und welche aktuellen Aspekte muss ich bei der Risikoanalyse und der Rückverfolgbarkeit bei Rückrufen beachten?
RA Dr. Markus Kraus, Kanzlei Weiss, Walter, Fischer-Zernin, München
- 12:00 Uhr** **Nutri-Score und die Einführung - lebensmittelrechtlich betrachtet**
Birthe Linneweh, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Programmablauf

Donnerstag, 02. September 2021

- 12:20 Uhr** **Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene – aufdecken und beherrschen**
Was kann in der Gebäudestruktur zur Vorbeugung von Schädlingsbefall geleistet werden? Wie können Biofilme vermieden werden – sind Reinigung und Desinfektion und Hygienemaßnahmen ausreichend?
Dr.-rer. nat. Dipl.-Phys. Constanze Messal
Team Deutscher Maschinenexperten e. V., Rostock
- 13:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:45 Uhr** **Fremdkörperdetektion mit Mikrowellentechnologie**
Joackim Nilsson, Food Radar Systems AB, Göteborg
- 14:30 Uhr** **Abkehr von tierischen Erzeugnissen – wohin geht der Trend wirklich? Eine ganzheitliche Betrachtung mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**
Ein Ausblick auf die Ernährung von morgen, die Folgen für die Fleischwirtschaft, die Nachhaltigkeit und der Aspekt der Lebensmittelsicherheit
Michael Thomas, BrandNewLove UG, Kirchlinteln
- 15:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:30 Uhr** **Brennpunkt Fachkräftemangel – Lebensmittelsicherheit durch gut qualifizierte Mitarbeiter**
Stefan Precht, KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik, Neumünster
- 16:00 Uhr** **Industrie 4.0 Demonstration**
Justin Stefan, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Programmablauf

Donnerstag, 02. September 2021

16:30 Uhr bis 17:00 Uhr

**„Sensorische Lebensmittelsicherheit?“ – wer
entscheidet eigentlich über die sensorische Produktqualität?**

Ist eine Automation der sensorischen Analytik „sinn“voll?
Yvonne Spethmann, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Im Anschluss laden wir Sie zu einer Führung durch das KIN ein!

18:00 Uhr KINetworking bei Gegrilltem und kalten Getränken