

KIN Expert Intensiv-Online-Seminar – Listerien sicher vermeiden

Erfahren Sie in diesem sehr praxisorientierten Online-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 sowie 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.

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: W 031621

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

Termin: Ganztägiger Online-Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr
Dienstag 16. Februar 2021

Ablauf: Das Online-Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:00 Uhr.
Es ist eine Pause von 1 Stunde sowie zwei
Pausen von 15 Minuten vorgesehen.

Teilnahmegebühr: 800.00 € inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Dienstag 09. Februar 2021

Programmablauf

Dienstag 16. Februar 2021

- | | |
|------------------|--|
| 9:00 Uhr | Begrüßung |
| 9:15 Uhr | Listerien: Gattung und <i>L. monocytogenes</i> <ul style="list-style-type: none">▪ Steckbrief, Bedeutung, Vorkommen▪ Epidemiologie▪ Wachstum-Bedingungen und deren potentielle Nutzung▪ Ausbruchsgeschehen: D, EU, Weltweit |
| 10:45 Uhr | Betroffene Lebensmittelgruppen und augenscheinliche Problem-Lebensmittel <ul style="list-style-type: none">▪ Fisch und Fischerzeugnisse▪ Milchprodukte, Käse▪ Fleisch und Fleischerzeugnisse▪ Ready to eat und Frischeconvenience▪ TK-Produkte▪ Salate |
| 11:30 Uhr | Pause |
| 11:45 Uhr | Ursachen/Quellen für Kontamination erkennen und Maßnahmen für deren wirksame Vermeidung (anhand praktischer und aktueller Beispiele aus der Praxis) <ul style="list-style-type: none">▪ 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 <ul style="list-style-type: none">▪ VO EG 2073/2005▪ DGHM▪ Richt-, Warn- und Grenzwerte▪ Meldepflichten und Informationspolitik |
| 13:15 Uhr | Pause |

Programmablauf

Dienstag 16. Februar 2021

- | | |
|----------------------|---|
| 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 | Pause |
| 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 |