

## **KIN-Expert-Seminar: Technik (Fremdkörper, Gefahren, Wartung, Inspektion, Konformitätserklärungen)**

### **Das lernen Sie:**

Grundanforderungen und gelebte Verfahren für die Technik.  
Fremdkörpergefahren identifizieren und minimieren.  
Aufbau von Wartungsplänen unter Beachtung der Produkthanforderungen.  
Mindestanforderungen für Anlagen

**Teilnehmer:** Mitarbeiter und Auszubildende der Technik, Werkstatt, Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagements oder IFS-Beauftragte, die technische Aspekte in Lebensmittelbetrieben verantworten.

**Kursnummer:** L 031121-2

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

**Termin:** Ganztägiger Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr  
Montag, 06. Dezember 2021

**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 sind eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

**Teilnahme-Gebühr:** **835,00 Euro**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Montag, 29. November 2021

## Programmablauf

### Montag 06. Dezember 2021

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Einführung in die Kernaufgaben und Anforderungen für die Technik
# 10:00 Uhr	Fremdkörpergefahren und notwendige Verfahren
10:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
10:45 Uhr	Grundlagen Konformitätserklärung und Kontaktmaterialien
11:15 Uhr	Wartung, Inspektion, Reparaturen
12:15 Uhr	<i>Mittagspause</i>
13:15 Uhr	Beurteilung der Infrastruktur und Arbeitsumgebung
13:45 Uhr	Workshop vor Ort: Gefahrenanalyse und Bewertung einer Anlage
15:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:15 Uhr	Auswertung des Workshops
15:45 Uhr	Hygiene, Arbeitstaschen und Werkstätten
16:05 Uhr	Besonderheiten bei externen Dienstleistern
16:40 Uhr	<b>Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung</b>