

KIN-Expert-Seminar: Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen

In diesem Seminar lernen Sie, auf welche Schwachstellen Sie in der Betriebshygiene und in Produktionsanlagen besonders achten müssen, welche Ursachen zu Problemen führen und wie Sie Risiken minimieren und Schäden bekämpfen können. Besonderes Augenmerk gilt den Maschinen, technischen Oberflächen und mikrobiologischen Kontaminationsrisiken. Im KIN-Technikum wird an den Anlagen eine Schwachstellen-Analyse praktisch vorgenommen.

Teilnehmer: Das Seminar richtet sich an die Mitarbeiter/innen aus Qualitätsmanagement, HACCP-Team, Produktion sowie Hygienebeauftragte, die für die Betriebs- und Maschinenhygiene verantwortlich sind.

Kursnummer: L 031721

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

Termin: Mittwoch 21.04.2021

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 ist eine Mittagspause von 60 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Gebühr: **835 Euro** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

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

Anmeldeschluss: Mittwoch 14.04.2021

Programmablauf

Mittwoch 21.04.2021

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** **Risiko Hygienekrisen**
- HACCP und Eigenkontrollsysteme
 - Basis-Anforderungen (u.a. Personal, Räumlichkeiten)
 - Eindeutige Regeln
- 10:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:30 Uhr** **Schwachstellen Maschinen und technische Oberflächen**
- Mikrobielle Materialzerstörung – welche Arten gibt es?
 - Biokorrosion und Biofouling
 - Welche Ursachen führen zu Schäden an technischen Anlagen?
 - Können Biofilme gefährlich werden?
- 12:30 Uhr** *Mittagspause*
- 13:30 Uhr** **Schadensbekämpfung und vorbeugende Maßnahmen**
- Wie vermeide ich mikrobiologische Gefahren in Produktionsanlagen?
 - Welchen Einfluss haben bauliche Gegebenheiten auf Schimmelbefall und Bakterienwachstum?
 - Was muss bei der Reinigung und Desinfektion beachtet werden?
- 16:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 16:15 Uhr** **Workshop: Schwachstellen-Analyse im KIN-Technikum**
- Anwendungsmöglichkeiten
 - Wo könnten Schwachstellen lauern?
- 17:00 Uhr** **Diskussion und Ausklang**