

KIN Expert Intensiv Online Seminar – Listerien sicher vermeiden

Erfahren Sie in diesem sehr praxisorientierten Online Seminar alles was Sie benötigen, um Listerien sicher zu vermeiden. Sie erkennen welche Anforderungen Listerien haben, um zu wachsen und welche Ursachen es für 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 geeignete Methoden kennen, um 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 ein.

Teilnehmer: Das Online Seminar richtet sich an die Leiter der Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagements, der Produkt- und Prozessentwicklung, Produktionsleiter und Verantwortliche des Einkaufs sowie verantwortliches Personal der Produzenten von Rohstoffen, Maschinenhersteller und Reinigungs- und Desinfektionsdienstleister.

Kursnummer: W 032021

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

Termin: Halbtägiges Online Seminar, 9:00 bis 13:00 Uhr
Dienstag 13. April 2021

Ablauf: Das Online-Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 13:00 Uhr.
Es sind zwei Pausen vorgesehen.

**Teilnahme-
Gebühr** 400,00 € inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: 06. April 2021

Programmablauf

Dienstag 14. April 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 |
| 10:00 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 |
| 10:30 Uhr | kleine Verschnaufpause |
| 10:45 Uhr | Ursachen/Quellen für Kontamination erkennen und Maßnahmen für deren wirksame Vermeidung (anhand praktischer und aktueller Beispiele aus der Praxis / Video aus dem KIN-Technikum) inklusive Fragen und Diskussion <ul style="list-style-type: none">▪ typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen▪ Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene sicher gestalten▪ Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen▪ Rekontaminationen (Möglichkeiten erkennen und ausschließen) |
| 11:15 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 |
| 11:45 Uhr | Welche Aufgaben nimmt die Lebensmittelüberwachungsbehörde wahr? |
| 12:15 Uhr | kleine Verschnaufpause |
| 12:30 Uhr | Prozesssicherheit bestätigen mit Challenge- Tests und Haltbarkeitsstudien |
| 13:00 Uhr | Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung |