

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

Grundanforderungen und geübte 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: W 031121

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

Termin: Ganztägiger Online Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr
Montag, 21. Juni 2021

Ablauf: Das Online Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:00 Uhr.
Es sind eine Pause von 1 Stunde sowie zwei kleine
Verschnaufpausen von je 15 Minuten vorgesehen

Teilnahmegebühr **800,00 Euro**
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag, 14. Juni 2021

Programmablauf

Montag 21. Juni 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>Pause</i>
10:45 Uhr	Grundlagen Konformitätserklärung und Kontaktmaterialien
11:15 Uhr	Wartung, Inspektion, Reparaturen
12:15 Uhr	<i>Pause</i>
13:15 Uhr	Beurteilung der Infrastruktur und Arbeitsumgebung
13:45 Uhr	Workshop vor Ort: Gefahrenanalyse und Bewertung einer Anlage
15:00 Uhr	<i>Pause</i>
15:15 Uhr	Auswertung des Workshops
15:45 Uhr	Hygiene, Arbeitstaschen und Werkstätten
16:05 Uhr	Besonderheiten bei externen Dienstleistern
16:40 Uhr	Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung