

Symposium

**KIN-Symposium 2021:
Lebensmittelsicherheit – Aktuelles und Brisantes!**
Präsenz und Online!

Teilnehmer: Alle Interessierten aus der Lebensmittelindustrie, die sich über den Stand aktueller, brisanter Themen der Lebensmittelsicherheit informieren und austauschen, sowie relevante Kontakte knüpfen möchten.

Veranstaltung: S 080121

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

Termin: Donnerstag, 02. September 2021
09:15 bis 18:30 Uhr

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Teilnahmegebühr: 750,00 €

Kostenlose Teilnahme für:

KIN e. V. Mitgliedsunternehmen
KIN Alumni (nur gültig für ehem. Schüler und Absolventen der
KIN-Fachschule und KIN Bachelorstudiengänge nach Anmeldung im
Alumni-Netzwerk!)

Anmeldeschluss: 19. August 2021

Programmablauf

Donnerstag, 02. September 2021

- 9:15 Uhr** **Begrüßung und Programmvorstellung**
Inge Jeß
Institutsleitung & Geschäftsführung, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 09:30 Uhr** **IFS 7 – neu und umsetzbar?**
erste Erfahrungsberichte zu den Änderungen:
- Rückverfolgbarkeits-Zeitfenster
- Food Fraud
- Reinigung und Desinfektion
- Fremdkörper
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Prüfung der Produktion
- Produktqualität
Matthias Lehrke, Geschäftsführer Lehrke Verlag GmbH, Hamburg
- 10:10 Uhr** **Zeitalter Digitalisierung – warum ein standardisierter Rückruf-Vorgang heute so wichtig ist**
Stephanie Weinand, Global Development Manager, Recall InfoLink
- 10:45 Uhr** **Kaffeepause**
- 10:55 Uhr** **Reduktionsstrategien zur Vermeidung von Krisen: Risikoanalyse & Rückverfolgbarkeit**
Wie kann sich mein Unternehmen vor einer Lebensmittelkrise schützen, und welche aktuellen Aspekte muss ich bei der Risikoanalyse und der Rückverfolgbarkeit bei Rückrufen beachten?
RA Dr. Markus Kraus, Kanzlei Weiss, Walter, Fischer-Zernin, München
- 11:40 Uhr** **Nutri-Score und die Einführung - lebensmittelrechtlich betrachtet**
Birthe Linneweh, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 12:00 Uhr** **Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene – aufdecken und beherrschen**
Was kann in der Gebäudestruktur zur Vorbeugung von Schädlingsbefall geleistet werden? Wie können Biofilme vermieden werden – sind Reinigung und Desinfektion und Hygienemaßnahmen ausreichend?
Dr.-rer. nat. Dipl.-Phys. Constanze Messal
Team Deutscher Maschinenexperten e. V., Rostock

Programmablauf

Donnerstag, 02. September 2021

- 12:40 Uhr** **Fremdkörperdetektion mit Mikrowellentechnologie**
Joakim Nilsson, Food Radar Systems AB, Göteborg
- 13:25 Uhr** *Mittagspause*
- 14:10 Uhr** **Key Note: Vergeude keine Krise!**
Anja Förster, Bestsellerautorin, Managementberaterin
Gründerin der Initiative Rebels at Work
- 15:00 Uhr** **Abkehr von tierischen Erzeugnissen – wohin geht der Trend wirklich?
Eine ganzheitliche Betrachtung mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**
Ein Ausblick auf die Ernährung von morgen, die Folgen für die Fleischwirtschaft, die Nachhaltigkeit und der Aspekt der Lebensmittelsicherheit
Michael Thomas, BrandNewLove UG, Kirchlinteln
- 15:45 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:55 Uhr** **Brennpunkt Fachkräftemangel – Lebensmittelsicherheit durch gut qualifizierte Mitarbeiter**
Stefan Precht, KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik, Neumünster
- 16:25 Uhr** **Mit kleinen Digitalisierungslösungen die Lebensmittelproduktion verbessern**
Justin Stefan, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 16:55 Uhr bis 17:25 Uhr** **„Sensorische Lebensmittelsicherheit?“ – wer entscheidet eigentlich über die sensorische Produktqualität?**
Ist eine Automation der sensorischen Analytik „sinn“voll?
Yvonne Spethmann, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 17:30 Uhr** **KINetworking** mit Imbiss und kalten Getränken