

Keine Chance für Listerien – Wie Sie Listerien sicher vermeiden.

Erfahren Sie in diesem sehr praxisorientierten Seminar mit Workshop Alles, was Sie benötigen, um Listerien sicher zu vermeiden. Sie erfahren, welche Anforderungen Listerien haben, um zu wachsen und welche Ursachen es für das Vorkommen und die Verbreitung von Listerien in Lebensmitteln gibt. Sie lernen den Rechtsrahmen kennen, zu beurteilen und Ihre Verpflichtungen und Risiken 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 die geeigneten Analysemethoden kennen und anzuwenden, die Ergebnisse richtig zu beurteilen. Einen weiteren wesentlichen Anteil nimmt die Betrachtung der Möglichkeiten zur Optimierung der Produktions-Prozess-Sicherheit unter Zuhilfenahme von Challengetests ein, sowie der Einsatz von Schutzkulturen und modifizierter Atmosphären.

Aufgrund der Intensität des Workshops und dem hohen Praxisanteil ist die Teilnehmerzahl auf 12 Personen strikt limitiert.

Das Seminar kann auf Anfrage auch als geschlossenes Firmenseminar zu Ihrem Wunschtermin gebucht werden und ganz spezifisch an Ihre Fragestellungen angepasst werden.

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

Kursnummer: QL 031622-2

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

Termin: Mittwoch, 26. Oktober 2022

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 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

Teilnahmegebühr 835€
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Mittwoch, 19. Oktober 2022

Keine Chance für Listerien – Wie Sie Listerien sicher vermeiden.

Programmablauf

Mittwoch, 26. Oktober 2022

- | | |
|------------------|--|
| 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 |
| 10:45 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 |
| 11:30 Uhr | kleine Snackpause |
| 11:45 Uhr | Ursachen/Quellen für Kontamination erkennen und Maßnahmen für deren wirksame Vermeidung (anhand praktischer und aktueller Beispiele aus der Praxis) <ul style="list-style-type: none">▪ typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen▪ Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene sicher gestalten▪ Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen▪ Lieferantenkontrollen, -auswahl, -audits planen und durchführen▪ Spezifikationen und Zertifikate▪ Rekontaminationen (Möglichkeiten erkennen und ausschließen) |
| 12:45 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 |
| 13:15 Uhr | Mittagspause |

Keine Chance für Listerien – Wie Sie Listerien sicher vermeiden.

Programmablauf

- 14:15 Uhr** Nachweismethoden und die richtige Durchführung
- Probennahme für das Listeria Monitoring (Umfang/Durchführung)
 - Wer muss was untersuchen lassen?
 - Klassische Methoden, Schnellmethoden
 - Richtige Interpretation der Laborergebnisse
 -
- 15:00 Uhr** Kaffeepause
- 15:15 Uhr** Welche Aufgaben nimmt die Lebensmittelüberwachungsbehörde wahr
- 15:45 Uhr** Möglichkeiten der Prozessoptimierung ausschöpfen (Praxisworkshop)
- Prozesssicherheit bestätigen mit Challenge- Tests und Haltbarkeitsstudien
 - Einsatz von Schutzkulturen
 - Einsatz kontrollierter Atmosphären
 - Möglichkeiten und Grenzen im Rahmen der VO EG 2073/2005
- ca. 17:00 Uhr** Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung