

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 031722

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

Termin: Mittwoch, 27. April 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 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, 20.04.2022

Programmablauf

Mittwoch, 27. April 2022

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** **Risiko Hygienekrisen**
- HACCP und Eigenkontrollsysteme
 - Basis-Anforderungen (u.a. Personal, Räumlichkeiten)
 - Eindeutige Regeln
- Beate Vogelsang, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 10:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:30 Uhr** **Schwachstellen Maschinen und technische Oberflächen**
- Was sind Biofilme?
 - Wie entstehen Biofilme?
- #
- Schadensbekämpfung und vorbeugende Maßnahmen**
- Wie vermeide ich mikrobiologische Gefahren in Produktionsanlagen?
 - Hygienic Design (Grundlagen)
 - Reinigung und Desinfektion
 - Welchen Einfluss haben bauliche Gegebenheiten auf Schimmelbefall und Bakterienwachstum? Hygienisches Umfeld
- Beate Vogelsang, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 12:30 Uhr** *Mittagspause*
- 13.30 Uhr** **Schwachstellen Maschinen und technische Oberflächen**
- Wirkungsweise von Biofilmen vs. Hygienic Design
 - Präventionsmaßnahmen
 - Schäden durch Biofilme
- Philip Kreutzer, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Hamburg
- 14.30 Uhr** **Was muss bei der Reinigung und Desinfektion beachtet werden?
Wie kann ich Bio-Filme ablösen?**
- Reinigungsmittel - Grundlagen
 - Validierung von Reinigungsprozessen
 - Wirkstoffgruppen gegen Biofilme
 - Beispiele aus der Praxis
- Peter Lade, Calvatis GmbH, Ladenburg
- 16:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 16:15 Uhr** **Workshop: Schwachstellen-Analyse im KIN-Technikum**
- Anwendungsmöglichkeiten
 - Wo könnten Schwachstellen lauern?
- Etienne Schneppe, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 17:00 Uhr** **Diskussion und Ausklang**