



# Lebensmittelinstitut KIN e.V.

#### Veranstaltungen

25.08.22 Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit

Lebensmittelkontakt

30.08.22 Praxis-Workshop: Sichere Etiketten – Von der

Rezeptur zur richtigen Kennzeichnung

05.09.22 HACCP – Warum und Wofür?

06. – 07.09.22 Praxis-Workshop: Lebensmittel kennzeichnen –

Aber wie?

06.09.22 HACCP – Umsetzung und Optimierung im Betrieb

21.09.22 Bio-Recht – Was ist neu? 26. – 28.09.22 Praxis-Workshop: Sensorik-Profi

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140

info@kin.de, www.kin.de

## Prozessmanager für Haltbarmachung

# **Dem Lebensmittelverderb mit Know-how zuvorkommen**

Produktqualität und Lebensmittelsicherheit sind in der Ernährungswirtschaft in den gesetzlichen Grundlagen verankert und sie sollten von allen Mitarbeitern in den Betrieben gelebt werden. Die immer wieder auftretenden Lebensmittelskandale zeigen, dass eine hundertprozentige Sicherheit bei aller Sorgfalt schwer möglich ist. Gut ausgebildete und geschulte Fachkräfte, die nicht nur in der Theorie, sondern auch in der Praxis verschiedene Methoden der Prozessführung beherrschen, sind dabei eine wichtige Säule. Bei der Herstellung optimal auf die Kundenbedürfnisse

abgestimmter Produkte muss zudem vor dem Aspekt des Verbraucherschutzes die mikrobiologische und enzymatische Lebensmittelsicherheit gewährleistet sein. Gleichzeitig legen Konsumenten immer mehr Augenmerk auf den Genusswert und möglichst schonende Verfahren.

In der einwöchigen Qualifizierung zum Prozessmanager für thermische Haltbarmachung wird umfangreiches Wissen zu Verderb, Hitzebehandlung und Validierungsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der relevanten Prozesskennzahlen durch Praxis-Workshops anhand

unterschiedlicher Verfahren im KIN-Produktentwicklungszentrum vermittelt, um dieses auf die Haltbarmachungsprozesse sicher ins eigene Unternehmen transferieren und Methoden zur Optimierung anwenden zu können. Von der Berechnung von Letalraten und F-Werten bis zu Temperaturverteilungsmessungen an verschiedenen Produktgruppen wird das Know-how für Teilnehmende nachvollziehbar aufgebaut. Der nächste Lehrgang findet vom 19. bis 23. September statt.

### Roundtable Hygiene

# Wichtiger Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit

Anfang Mai hat das KIN in Neumünster mit dem Roundtable Hygiene eine neue Plattform zum Erfahrungsaustausch und Kompetenzausbau in der Lebensmittelhygiene aus der Praxis für die Praxis ins Leben gerufen. Insgesamt knapp 200 Interessierte besuchten den Erlebnispfad im Produktentwicklungszentrum des Instituts. An sieben Stationen wurden verschiedene Aspekte der Betriebshygiene erlebbar gemacht, beispielsweise die Klassiker Personal- und Umfeldhygiene sowie die Anlagenreinigung. Aber auch aktuelle Entwicklungsfelder wie die papierlose Dokumentation und das Hygienic Design wurden beleuchtet. Hinzu kamen Vorträge von hochkarätigen Referenten zu wichtigen Punkten für ein erfolgreiches Hygienemanagement in der Lebensmittelbranche. Es ging unter anderem um die richtigen "Waffen" gegen Mikroorganismen, Biofilme, Reinigungsautomatisierung, Schädlingsbekämpfung und die rechtliche Einordnung der Betriebshygiene.

Institutsleiter Christian Wiechmann erklärte, warum diese Veranstaltung so ein Erfolg war: "Hygiene ist ein komplexes Thema. Sie setzt ein hohes Maß an Wissen und technischem Verständnis voraus sowie die Bereitschaft, sich ständig weiterzubilden. Die Einhaltung der Lebensmittelhygiene ist ein besonders wichtiger Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit. Viele Rückrufe und Skandale stehen immer wieder in direktem Zusammenhang mit Hygienedefiziten."

"Gerade der Weiterbildungsbedarf in diesem Bereich ist hoch", ergänzt Patrick Ferrier, Leiter der KIN-Akademie. "Jeder denkt im Kontext von Hygiene sofort an die klassischen Pflichtschulungen. Aber gerade für QM/QS-Verantwortliche liegt hier noch ein großes Potenzial für das lebensmittelrechtlich sichere und kosteneffiziente Hygienemanagement in den Unterneh-



men. In unserem Fortbildungsprogramm finden sich hier schon einige Angebote. In der zweiten Jahreshälfte werden wir noch einmal ordentlich nachlegen."