

Mikrobiologisches Risikomanagement

Effizient analysieren, überzeugend schulen und effektive Hygiene-Maßnahmen ergreifen

Mit diesem Seminar Ihre Sorge vor mikrobiologischen Gefahren verlieren!

Nach der Veranstaltung werden Sie:

- **potenzielle Risiken vorhersehen und kontrollieren:** alle Anhaltspunkte kennen, um den richtigen Probenahmeplan aufzustellen.
- **YOPIs besser schützen:** zusätzliche Sicherheits- und Qualitätsanforderungen sowie spezielle Tests so leicht wie möglich einführen.
- **optimierte Prozesskontrollen einführen:** Qualitätsabweichungen, Produktausfälle und Zwischenfälle bei Kunden ausschließen.
- **Mitarbeiterschulungen effektiver gestalten:** Schulungen so aufbauen, dass die Mitarbeiter sich daran halten.
- **Kontaminationen vorbeugen:** Quellen schnell identifizieren und aussortieren.

*Ihr PLUS

- **Online Modul „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referierenden:



Prof. Dr. Wolfram Manuel Brück

studierte Mikrobiologie und medizinische sowie molekulare Mikrobiologie. Nach Promotion und Postdoc war er Leiter des Zentrums für angewandte marine Biotechnologie (Letterkenny, Irland). Nach einer Station als Wissenschaftler im Bereich Lebensmittel- und Gesundheitsmikrobiologie bei Nestlé ist er nun Professor für Mikrobiologie an der Fachhochschule Westschweiz (Sion, Schweiz).



Diana Röwer

Diplom-Oecotrophologin. War Mitarbeiterin in der Qualitätssicherung, dann als Leiterin Qualitätsmanagement tätig in verschiedenen Lebensmittelverarbeitenden Unternehmen. Zurzeit ist sie als Prozessmanagerin zur Weiterentwicklung eines Integrierten Managementsystems deutschlandweit tätig. Sie ist Autorin verschiedener praxisbezogener Artikel, hat die

Hygieneschulung des Behr's Verlags mitgestaltet und ein Buch zum Thema „Fragen und Antworten: Abfälle in der Lebensmittelindustrie“ geschrieben.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

15. September 2025

9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss
1. September 2025

Ihre Anmeldeöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7744**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 01.09.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Mikrobiologische Kontamination vermeiden Prof. Dr. Wolfram Brück

- Weswegen die Vermeidung mikrobiologischer Kontaminationen so relevant ist
- Die wichtigsten Mikroorganismen in Lebensmitteln (z. B. *Salmonellen*, *Listerien*, *E. coli*)
- Hauptquellen der Kontamination identifizieren und überwachen
 - Rohstoffe: durch Qualitätssicherung und Lieferantenkontrolle überwachen
 - Personal: durch Hygienemaßnahmen, Schulung und Schutzkleidung das Risiko senken
 - Durch Monitoring von Ausrüstung und Umgebung (Reinigung, Desinfektion, Kreuzkontamination, Biofilme)
- Präventive Maßnahmen im eigenen Unternehmen etablieren
 - Hygienekonzepte: GHP, HACCP, IFS, BRC
 - Betriebliche Hygieneprogramme: Reinigung, Zonenkonzepte, Risikoanalysen
 - Prozesskontrolle & Monitoring: Hygienekontrollen, mikrobiologische Tests

10.50 Pause

11.05 Risikomanagement in Bezug auf Mikroorganismen Prof. Dr. Wolfram Brück

- Die Bedeutung des Risikomanagements für die Lebensmittelsicherheit
- Relevante Mikroorganismen je nach Produktionsstufe kennen und erkennen
- Die Herausforderungen der Komplexität der Lieferkette, von Personalwechsel und der Variabilität der Produktionsprozesse berücksichtigen
- So identifizieren und beherrschen Sie mikrobiologische Risiken
 - Methoden (Schnelltests, Monitoring, Trendanalysen)
 - Einflussfaktoren auf Keimwachstum und Verbreitung (Temperatur, Feuchtigkeit, Oberflächen) berücksichtigen
- Präventive Maßnahmen & Managementstrategien
 - Schutz vor Kontamination und Keimwachstum durch Prozesskontrolle
 - Implementierung von HACCP und Hygienekonzepten
 - Personalhygiene sicherstellen trotz hoher Fluktuation (Schulungen, Routinen, Audits)

12.40 Mittagspause

13.40 Spezielle Anforderungen für YOPIs Diana Röwer

- Wer sind YOPIs?
- Darum sind YOPIs besonders gefährdet
- Besondere Anforderungen an Rohstoffe und Lieferanten kennen und so Ihre Sicherheitsanforderungen anpassen
- Erkennen Sie die Notwendigkeit spezifischer Technologien und anderer Maßnahmen in Ihrer Produktion
- Wie Sie Ihr HACCP-System bedarfsgerecht anpassen

14.40 Pause

14.55 Prozesskontrolle und Überwachung Prof. Dr. Wolfram Brück

- Risiken unzureichender Überwachung kennen: Qualitätsabweichungen, Gesundheitsgefahren und wirtschaftliche Schäden vermeiden
- Durch den richtigen Probenahmeplan Ihre Überwachung optimieren
 - Überblick zur Erstellung eines Probenahmeplans (Testfrequenz und Probenahmestellen)
 - Auswahl geeigneter Testmethoden (Mikrobiologische Tests, Chemische Analysen, Sensorische Prüfungen)
 - Definition von Grenzwerten und Maßnahmen bei Abweichungen
- Praxisbeispiele & praktikable Lösungen
 - Häufige Fehler in der Prozesskontrolle und deren Folgen
 - Automatisierte Systeme und Sensorik nutzen
 - Schulung des Personals zur Testdurchführung
 - Datenanalyse zur frühzeitigen Erkennung von Abweichungen
 - Regelmäßige Audits und Prozessanpassungen

15.55 Pause

16.10 Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter Diana Röwer

- So fördern Sie das Verständnis und Engagement der Mitarbeiter
 - QM-Mitarbeiter als Multiplikatoren für hygienisches Arbeiten und Risikomanagement
 - Förderung von Eigenverantwortung und Qualitätsbewusstsein im Team
 - Selbstkontrollen und ständige Überwachung zur Vermeidung von Abweichungen ohne ein Klima der Überwachung zu erzeugen
- Optimierung der Dokumentation und Prozessverfolgung
 - Dokumentationspflichten: Welche Daten sind zu erfassen und wie wird Qualität kontinuierlich sichergestellt
 - Regelmäßige Audits und Inspektionen als präventive Maßnahme
- Bedeutung der Kommunikation und Schulungskultur im Unternehmen

17.15 Zusammenfassung und Fragen

17.30 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen im QM und QS von Unternehmen, die Lebensmittel herstellen; Qualitätsmanagementbeauftragte; IFS-Beauftragte; Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Betriebslaboren der Lebensmittelindustrie; insbesondere bei der Produktion von Risikolebensmitteln, die mikrobiologisch besonders sensibel sind und/oder die für YOPIs hergestellt werden



Mit diesem Seminar Ihre Sorge vor mikrobiologischen Gefahren verlieren!

www.behrs.de/7744