

# Wasser in der Lebensmittelproduktion

Rechtssicher und analytisch handeln, Risiken erkennen & Maßnahmen ableiten

## Nach dem Seminar sind Sie in der Lage:

- **Wasserqualitäten gezielt zu überwachen:** Beprobung, Bewertung und Dokumentation sicher umsetzen.
- **rechtliche Vorgaben einzuhalten:** von der Trinkwasserverordnung bis zur Abwasserregelung.
- **Hygienrisiken systematisch zu minimieren:** in Anlagen, Räumen und im Personalbereich.
- **Technik und Wiederverwendung zu bewerten:** Möglichkeiten der Aufbereitung gezielt nutzen.
- **Fallbeispiele praxisnah zu übertragen:** typische Herausforderungen professionell lösen.

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Handbuch Lebensmittelhygiene“, inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin / einen Kollegen übertragen!

## Ihre Referierenden:

**Hannes Heidorn** ist Rechtsanwalt und Partner bei bolwindokters. Er berät im Trinkwasser-, Biozidprodukte-, Lebensmittel-, Medizinprodukte- und Chemikalienrecht. Seine Mandanten reichen vom Kleinbetrieb bis zum Großkonzern. Er unterstützt bei Produkt-Compliance, Vertragsverhandlungen und im Wettbewerbsrecht. Zuvor war er Syndikus in der Industrie und Anwalt in einer Fachkanzlei. Er ist Fachautor und Mitglied im Expertenbeirat „Partner für Wasser e.V.“.

**Jaqueline Walter** Lebensmitteltechnikerin mit praktischem Hintergrund. In den letzten Jahren verantwortlich für den Bereich Quality, Environment Health & Safety in Zentraleuropa eines international tätigen Molkereikonzerns. Seit 2024 selbstständige Unternehmensberaterin mit den Schwerpunktthemen Lebensmittelsicherheit, Schulungen und Workshops, Issue Management und Auditmanagement. Zusätzlich ist Sie Prüferin bei der Ausbildung der Auditoren nach IFS Food.

**Timo Wobbe** ist seit 2012 als beratender Ingenieur für verschiedenste Fragestellungen aus den Bereichen der Umwelttechnik und dem Umweltrecht tätig. Der berufliche Schwerpunkt liegt in der prozess- und abwassertechnischen Beratung, dem Gewässerschutz sowie wasserrechtlichen Genehmigungsverfahren (v.a. WHG, AbwV, AwSV).

## 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](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## Ihr Termin

**24. September 2026**  
9.00 bis 16.00 Uhr

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.  
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

**Anmeldeschluss**  
10. September 2026

## Jetzt anmelden unter:

Internet [www.behrs.de/7936](http://www.behrs.de/7936)  
E-Mail [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)  
Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto: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 jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

**08.55 Check-in**

**09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde**

**09.15 Waschwasser für Rohware und Nutzwasser**  
**Hannes Heidorn**

- Überblick über Gesetze, Verordnungen und Leitlinien zum Einsatz von Wasser in der Lebensmittelverarbeitung für
  - Pflanzliche Lebensmittel
  - Fleisch und andere tierische Produkte
- Exkurs: Desinfektionsmittel (Biozidrecht)
- Übersicht der Richt- und Warnwerte
- Neue DIN EN 1717
- Praxistipps mit konkreten Handlungsempfehlungen für Ihren Betrieb

 **Fallbeispiel**

**10.30 Fallbeispiel**  
**Hannes Heidorn**

Anhand ausgewählter Praxisfälle aus Betrieben der Lebensmittelproduktion werden typische Schwachstellen aufgezeigt, Ursachen analysiert und wirksame Lösungsansätze vorgestellt.

**10.45 Pause**

**11.00 Wasser als Zutat und Trinkwasserverordnung**  
**Hannes Heidorn**

- Vertiefung TrinkwV
- Rechtliche Einordnung von Wasser als Lebensmittelzutat
- Beurteilung und Eignung von Wasser als Zutat
- Richtige Überwachung und Beprobung sowie Maßnahmen bei Abweichungen

**12.00 Mittagspause**

**13.00 Organisation der Personal- & Betriebshygiene**  
**Jaqueline Walter**

- Reinigungsverfahren, Mittel und Frequenzen zur korrekten und bedarfsgerechten Reinigung von Anlagen und Maschinen
- Anforderungen, die an Böden, Wänden, Decken und Lüftung gestellt werden müssen, um die Reinigung von Betriebsräumen zu gewährleisten
- Die optimale Reinigung von Oberflächen
  - So können Sie risikoorientiert reinigen und auf Rückstände prüfen
  - Erfahren Sie, wie Sie hygienisch sensible Kontaktflächen erkennen und überwachen
- Eine gelungene Interpretation der Richt- und Warnwerte zur Bewertung der Reinigungswirkung erreichen und die Verordnung im Alltag anwenden

**Dieses Seminar ist ideal für:**

Qualitätsmanager\*innen; Mitarbeiter\*innen in der Qualitätssicherung oder Quality Assurance; Qualitätsmanagement-Beauftragte und Führungskräfte in der Qualitätssicherung; Personen, die in Laboren oder der Lebensmittelüberwachung tätig sind und sich über Wassereinsatz in der Lebensmittelindustrie fortbilden wollen.

- Eine praxistaugliche Überwachung und Beprobung zur Eigenkontrolle entwickeln
  - indem Sie die Probenplanung verbessern,
  - Ihre Ergebnisse korrekt bewerten und
  - die Dokumentation systematisch und alltagstauglich aufbauen und umsetzen
- Die Trinkwasserverordnung praktisch umsetzen:
  - Händewaschen: die wirkungsvolle Schulung der Mitarbeiter und die hygienische Gestaltung der Handwaschplätze etablieren
  - Duschen in Betrieben: Hygienestandards und technische Anforderungen kennen, vermitteln und monitoren
- Anforderungen aus dem Infektionsschutzgesetz an Wassersysteme in Betrieben vollständig anwenden und überwachen

**14.00 Pause**

**14.15 Gelungenes Abwassermanagement für Lebensmittelbetriebe**  
**Timo Wobbe**

- Gesetzliche Anforderungen kennen und die Tragweite für Ihr Unternehmen einschätzen
- Wann dürfen Sie Abwasser wo und wie einleiten?
- Vorteile zum Aufstellen einer (Ab-)Wasserbilanz für Ihr Unternehmen
- Maßnahmen zur Aufbereitung und Wiederverwendung von Prozess- und Abwasser zum Zweck der Kosten- und Ressourcenschonung
- Verschiedene Anlagentechniken (z.B. Osmose-Anlage) im Überblick
- Praxisbeispiele aus der Lebensmittelindustrie: Gewährleistung hygienischer Anforderungen bei der Behandlung und Stapelung von aufbereitetem Prozess- bzw. Abwasser

**Exkurs:** Nutzung von aufbereitetem Wasser in der Landwirtschaft und Bedeutung für die Lebensmittelindustrie

**15.45 Abschließende Fragerunde**

**16.00 Ende der Veranstaltung**



**Jetzt Teilnahme sichern und Wasserprozesse sicher steuern**

[www.behrs.de/7936](http://www.behrs.de/7936)