

Anlagen- & Maschinenhygiene

Effizienter die Anforderungen aus Mikrobiologie, Standards und Recht einhalten

Besser &
günstiger
reinigen

Nach nur einem Tag werden Sie:

- mikrobiologische Risiken monitoren:** Probleme kennen, um Kontaminationen zu verhindern.
- Verstöße gegen Recht und Standards vermeiden:** Verordnungen, Normen sowie Anforderungen aus Standards (z. B. IFS) sicher umsetzen.
- hygienekritische Zonen erkennen und reinigen:** Systeme richtig einschätzen und gezielte Maßnahmen ableiten.
- Reinigungsmethoden und -nachweise effizient planen:** zugeschnittene Reinigungspläne erstellen, um schonender und effizienter zu reinigen.
- die Integration ins HACCP-System schaffen:** bessere Gefahrenanalysen und Flow Charts erstellen.

*Ihr PLUS

- Online Modul „Lebensmittelhygiene“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

Ihre Referierenden:

Florian Paschen

berät Kunden zu Lebensmittelsicherheit und Hygienemanagement. Außerdem ist er Mitglied der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) und im Verein Deutscher Ingenieure (VDI). Sein Blick für die Anwendung und der anwendungsbezogenen Umsetzung bei Maschinen und Anlagen hat er sich in der Zeit als Bäckermeister und Lebensmitteltechnologie angeeignet. Sein Schwerpunkt ist die Forschung sowie die kundenspezifische Produktentwicklung von diversen Lebensmitteln sowie Zusätze für die Lebensmittelanwendung inkl. Enzymen und Lebensmittelzusatzstoffen.

Dr. med. vet. Janin Stratmann-Selke Ph.D.

Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.

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

4. Februar 2026
9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss
21. Januar 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet www.behrs.de/7886
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 an 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. 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 Hygiene von Anlagen und Maschinen – ein Überblick

Florian Paschen/Dr. Janin Stratmann-Selke

09.30 Relevante Verordnungen, Richtlinien und Normen

Florian Paschen/Dr. Janin Stratmann-Selke

- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Spezielle Anforderungen an spezielle Maschinen
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Gesetz über die Bereitstellung von Produkten auf dem Markt und Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz
- Verordnung über Bedarfsgegenstände
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- Hygieneanforderungen und Anwendung der EN 1672-2 und EN 14159
- Sicherheit von Maschinen: Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen nach EN ISO 14159:2008

11.00 Pause

11.15 HACCP-relevante Themen im Zusammenhang mit Anlagen- und Maschinen-Hygiene

Dr. Janin Stratmann-Selke

- So kann das Gesamtsystem von Anlagen und Maschinen betrachtet und in der Risikoanalyse bewertet werden
- Flow Charts so einfach wie möglich und detailliert wie nötig erstellen
- Kriterien, nach denen Anlagen und Maschinen als CP, CCP oder PRP einzustufen sind
- CCPs und CPs erfolgreich kontrollieren und beherrschen
- Die Anforderungen an die Konformitäten von Betriebsmitteln und Kontaktmaterialien kennen und überprüfen

12.00 Das verlangen Standards als Grundlage für gute Anlagenhygiene

Florian Paschen

- Der 3-A-Standard
- Anforderungen der amerikanischen Food and Drug Administration
- Prinzipien, der „Guten Hygienepraxis“ für die Anlagenhygiene
- Die European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) als Anlaufstelle für die Lösung Ihrer aktuellen und neu auftretenden Probleme
- Forderungen des IFS, BRC und FSSC an die Anlagen- und Maschinenhygiene
- Die Anforderungen an die Konformitäten von Betriebsmitteln und Kontaktmaterialien kennen und überprüfen

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte; Hygienebeauftragte; Führungskräfte im QS; HACCP-Teammitglieder; Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus Laboren; zuständige Mitarbeiter für Anlagenreinigung und -technik; Maschinen- bzw. Anlagenhersteller für die Lebensmittelindustrie

13.00 Mittagspause

14.00 Die Umsetzung und Einhaltung der Hygiene-standards im laufenden Betrieb und nach Wartungsarbeiten

Dr. Janin Stratmann-Selke

- Hygieneanforderungen an Umgebung und Personal während der Wartungs- und Reparaturarbeiten
- Die richtige Wahl von Reinigungsmaßnahmen und Reinigungsumfang
 - bei Umstellung der Produktion
 - bei Zwischenfällen wie mikrobiologischer Verunreinigung oder Fremdkörperfunden
 - bei präventiver Reinigungsarbeit
- Der hygienische Umgang mit Maschinen bei Reinigung, Desinfektion oder Umbaumaßnahmen
- Aufträge an Reinigungsfirmen zielführend und vollständig erteilen und deren Arbeit professionell kontrollieren

14.45 Pause

15.00 Hygiene-kritische Anlagenzonen kennen und beherrschen

Florian Paschen

- Hygenic Design als Option Hygieneprobleme schon bei der Konstruktion auszuschließen
- VDI-Richtlinien zu Werkstoffen, Maschinen- & Anlagenteilen und Rohrleitungen als Grundlage zur Risikobewertung nutzen
- Durch gut gewählte Wartungsintervalle die Anlagen- und Maschinensicherheit kosteneffizient gestalten
- Anlagen- und Maschinenzonen identifizieren, die oft zu mikrobiologischen, chemischen oder physikalischen Problemen führen
- So vermeiden Sie eine Fremdkörperkontamination
- Rückständen aus Reinigung und Desinfektion gezielt vorbeugen
- Mikrobiologisches Wachstum an schwer zu reinigenden Stellen verhindern

15.45 Mikrobiologische Nachweise erbringen und interpretieren

Dr. Janin Stratmann-Selke

- So gelingt die Probenahme zum richtigen Zeitpunkt und mit der richtigen Methode
- Den Reinigungserfolg und die allgemeine Hygiene durch geeignete Nachweise sicherstellen
- Die richtige Bewertung der Ergebnisse von Laboranalysen und eigener Reinigungsnachweise
- Maßnahmen bei besorgniserregenden Ergebnissen einleiten und kontrollieren

16.30 Workshop (Fallbeispiele)

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungen für hygienische Problemstellungen bei Anlagen oder Maschinen. So vertiefen Sie die Erkenntnisse, setzen diese gleich am nächsten Tag in Ihrem Betrieb um und haben die Gelegenheit konkrete Fragen und Probleme aus Ihrem Unternehmensalltag zu klären.

17.00 Zusammenfassung und Fragen

17.30 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Kontaminationen vermeiden!

www.behrs.de/7886