

Seminarprogramm

Dienstag, 18.4.2018 · 9.00 Uhr bis 17.45 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Verantwortung und Befugnisse des Hygienebeauftragten

- Typische Aufgaben eines Hygienebeauftragten in der Lebensmittelindustrie
- Welche gesetzlichen Anforderungen muss der Hygienebeauftragte umsetzen?
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen reduzieren

10.15 Kaffee- und Kommunikationspause

10.30 Gefahrenanalysen im Bereich Hygiene: Die Anforderungen der Standards sicher umsetzen

- Anforderungen von IFS, BRC und ISO 22000
- Präventivprogramme – PRPs und oPRPs
- Einteilung der Gefahren: Mensch – Anlagen – Umfeld
- Aktuelle Gefahren, die die Branche beschäftigen
- Leitfaden zur Erstellung einer Gefahrenanalyse zum Thema Hygiene

11.45 Hygienevorgaben im Betrieb festlegen

- Hygieneziele definieren
- Hygienezonen und Vorgaben je Bereich
- Aufbau eines Hygienekonzepts
- Hygiene- und Desinfektionspläne erstellen
- Dienstleister: Erfolgreiche Zusammenarbeit und Steuerung
- Notwendige Kenntnisse der Beschäftigten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Hygienerundgänge

- Hygienerundgänge risikoorientiert planen
- Hygienerundgänge mit modularen Checklisten durchführen
- Hygienemonitoring richtig aufsetzen und Zeit sparen
- Auswertung der Ergebnisse und Validierungscheck der Daten
- Aufbereitung der Inhalte für die Geschäftsführung
- Digitale Tools und ihr Nutzen für den Hygienecheck

14.45 Exkurs: Risikopotential von Lebensmittelkeimen in der Produktion

- Bakterien in der Lebensmittelindustrie: Welche Risiken, Herausforderungen und Nutzen haben Bakterien in der Lebensmittelumgebung?
- Bakterienkonzentrationen im Produktionsumfeld: Wie beeinflusst das Probenahmesystem das Resultat? So vermeiden Sie Fehler.
- Aufbau eines Umfeldhygienemonitorings: Nutzen für ein stabiles Produktionsergebnis
- Diese Beispiele aus der Praxis zeigen, wie sich ein Keim-Monitoring für Ihr Unternehmen auszahlt
- Blick in die Zukunft: Natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe zur Keimreduktion

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Schädlingsbekämpfung: Die häufigsten Ursachen für einen Schädlingsbefall vermeiden!

- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung für Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Einstufung der Schädlinge
- Berücksichtigung von Besonderheiten des Betriebes und der Produkte
- Evidenzbasierte Auswertung der Schädlingsfunde
- Tipps für operative Abläufe zur Schädlingsprävention
- Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Dienstleistern

16.45 Hygieneschulungen: Das eigenverantwortliche Handeln der Mitarbeiter fördern

- Bewusstsein der Beschäftigten verbessern
- Einsatz von 5-Minutenschulungen
- Aushänge zum Thema Hygiene
- Einsatz von Hygienekarten
- Umgang mit Sprachbarrieren
- E-Learning – gute und schlechte Beispiele

17.30 Zusammenfassung und Ausblick

ca.

17.45 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten



Matthias Lehrke Betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DQG-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.



Dr. Maleen Wald Als Leiterin des mikrobiologischen Labors der Iglo GmbH verantwortlich für die Abläufe und die Weiterentwicklung von Probenplänen und Umfeldhygienekontrollen. Schwerpunkte: Lebensmittelmikrobiologie, Bewertung von mikrobiologischen Befunden, Beratungen bei Reinigungsintervallen und Reinigungszyklen von Produktionsanlagen, Beratung bei der Festlegung von Stufenkontrollen.

Das Seminar richtet sich an:

Hygienebeauftragte, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, Qualitätsmanagementbeauftragte und Mitarbeiter, die für den Aufbau, die Umsetzung und die Einhaltung eines Hygienekonzepts verantwortlich sind.