



## Seminarprogramm

Dienstag, 25.2.2020 - 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 08.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.00 Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer

### 09.15 Das Prozessumfeld in der Lebensmittelherstellung – Risiken rechtzeitig erkennen und bewerten

- Umgebungsvoraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung
- Früherkennung hygienischer und klimatischer Risiken im technologischen Produktionsablauf
- Risiken durch hygienische Schwachstellen im direkten Umfeld bewerten

### 10.15 Hygienische und technologische Qualitätsanforderungen – Anforderungen kennenlernen und in das HACCP-Konzept integrieren

- Welchen Einfluss haben das Prozessumfeld und die Produktionsanlagen auf das Produkt?
- Wie werden Qualitätsparameter in das bestehende HACCP-Konzept integriert?
- Wie erfolgt die Kontrolle? Absicherung hygienischer Qualitätsparameter im laufenden Prozess

### 11.00 Kaffeepause und Kommunikationspause

### 11.15 Grundlagen für eine nachhaltige Prozessumfeld-Optimierung – Einflüsse auf die Lebensmittelsicherheit richtig bewerten und beheben

- Welche Parameter definieren die richtige Prozessumfeld-Auslegung?
- Welchen Einfluss hat das jeweilige Raumklima auf die hygienische Lebensmittelsicherheit?
- Was sind innere Lasten und wie entstehen diese?

### 11.45 Hygiene-klimatische Betriebsdatenerfassung im Prozessumfeld – Mit Hilfe der Prozess-Umfeld-analyse sichere Voraussetzungen schaffen

- Klimatische- und hygienische Parameterfestlegung
- Durchführung einer pragmatischen Analyse und Auswertung
- Einfluss von Luftströmungen

### 12.15 Gemeinsames Mittagessen

### 13.15 Die Anforderungen im Luft- und Hygienemanagement – So erhöhen Sie Ihren Hygienestandard

- Aufgaben des Luftmanagements
- Aufgaben des Hygienemanagements
- Alternative Hygienisierungsmaßnahmen
- Integration und Automatisierung alternativer Hygienisierungsmaßnahmen im Prozessablauf

### 14.00 Alternative Hygienetechnologien auf Basis natürlicher Inhaltsstoffe – Neue Wege für eine sichere Produktion kennenlernen

- Aufbau und Inhaltsstoffe
- Anwendung und Wirksamkeit
- Regulatorische Einstufung
- Arbeitsmedizinische Betrachtung
- Ausbringtechniken/Automatisierung
- Prozesskompatibilität
- Validierung

### 15.00 Kaffeepause und Kommunikationspause

### 15.30 Das funktionale Lastenheft zur produktangepassten Auslegung des Luft- und Hygienemanagements

- Welche Informationen sind wichtig?
- Wie werden die Prioritäten festgelegt?
- Wie wird das Lastenheft erstellt und wie werden die Daten dargestellt?
- Grundlage für die Validierung im Prozessablauf
- **Fallbeispiel:** Erfassung – Ausarbeitung – Umsetzung eines Lastenheftes

### 16.30 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca.

### 17.00 Ende der Veranstaltung

## Ihr Referent



**Ralf Ohlmann** Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel in Berlin, Fachreferent im Bereich Lebensmittelhygiene und Luftmanagement, wissenschaftlicher Vorstand im Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut

### In dem Seminar erfahren Sie:

- welche Parameter für das Prozessumfeld von relevanter Bedeutung sind
- wie Sie Schwachpunkte im Prozessumfeld erkennen und diese beheben
- wie Sie Risiken im Produktionsablauf frühzeitig minimieren
- wie Sie mit neuen Hygienetechnologien die Lebensmittelsicherheit erhöhen
- welche Einflüsse das Raumklima auf die Lebensmittelsicherheit hat
- wie Sie ein Lastenheft erstellen und es richtig einsetzen

### Das Seminar richtet sich an:

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherheitsbeauftragte, HACCP-Beauftragte, Produktionsleiter, Betriebsleiter, Betriebsplaner