

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 15.07.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 08.07.2021 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7389**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Luft- und Hygienemanagement** am 22. Juli 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Luft- und Hygienemanagement

Nachhaltige Hygienetechnologien richtig einsetzen

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- Risiken im Luft- und Hygienemanagement rechtzeitig erkennen, bewerten und beheben
- mit Hilfe einer Prozess- und Umfeldanalyse Maßnahmen zur zielgenauen Optimierung der Hygienemaßnahmen an Ihrem Produktionsstandort ableiten
- durch ein optimales Luftmanagement für mehr Sicherheit sorgen
- durch neue Technologien eine bessere Wirksamkeit des Desinfektionsprozesses erzielen
- ergänzende Hygienemaßnahmen in die Produktion integrieren und Ihr HACCP-Konzept anpassen

22. Juli 2021

Ihr Seminarleiter:



Ralf Ohlmann

BEHR'S...AKADEMIE

S-7389-3-02-2

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Ralf Ohlmann

Das bestehende Prozessumfeld in der Lebensmittelherstellung: Hygienierisiken rechtzeitig erkennen und gezielt reduzieren

- Umgebungsvoraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung: Gebäude & Prozesstechnik
- Früherkennung hygienischer und klimatischer Risiken im verfahrenstechnischen Produktionsablauf
- Risiken durch hygienische Schwachstellen im direkten Umfeld erkennen, bewerten und abstellen
- Aufteilung in Luft- und Hygienemanagement
- Hygienische und klimatische Parameterfestlegung nach Produktanforderungen

10.15 Ralf Ohlmann

Durchführung einer hygiene-klimatischen Prozessumfeldanalyse im Produktionsbereich

- Durchführung und Auswertung mit dem pragmatischen Ansatz
- Einfluss von Luftströmungen als Überträger innerer Lasten und Kreuzkontaminationen
- Welchen Einfluss hat das jeweilige Raumklima auf die hygienische Lebensmittelsicherheit?
- Was sind innere Lasten und wie entstehen diese im laufenden Prozess?
- Grundlagen für eine nachhaltige Prozessumfeld-Optimierung

11.30 Pause

11.45 Ralf Ohlmann

Der Einsatz und die arbeitsmedizinische Betrachtung nachhaltiger Entkeimungstechnologien

- Diese unterschiedlichen Desinfektions-/Entkeimungsverfahren gibt es
- Aufbau und Inhaltsstoffe
- Anwendung und Wirksamkeit
- Regulatorische Einstufung

- Nachhaltige Entkeimungstechnologien aus arbeitsmedizinischer Sicht
- Verschiedene Einsatzbereiche in der Lebensmittelherstellung
- Ökologische und ökonomische Kenndaten nachhaltiger Entkeimungstechnologien

12.45 Mittagspause

13.45 Dr. Felix R. Doepmann

Nachhaltige Entkeimungstechnologien und Anforderungen der Lebensmittelkontrollbehörden

- Richtlinien der Lebensmittelsicherheit/Zoonose Verordnung
- Effektive Desinfektion und umfängliche Raumerreichbarkeit durch Vernebelung und möglicher Verzicht auf die bisherige Schaumtechnik
- Regulatorische Einstufung
- Kontrollstichproben nach der Anwendung in den Betrieben
- Besondere Herausforderungen durch bauliche Gegebenheiten, Maschinen, Lüftungsanlagen etc. im Bestand
- Fokus Listerien

14.30 Witali Deister

Nachhaltige Entkeimungstechnologien im Praxiseinsatz

- Gründe für den Einsatz von nachhaltigen Entkeimungstechnologien
- Herausforderung Listerien: Lösungsansätze aus Sicht der Qualitätssicherung
- Integration in bestehende Prozessabläufe: HACCP und Reinigungspläne
- Akzeptanz von Mitarbeitern und Kunden
- Erfahrungen und Vergleich zu chemischen Desinfektionsverfahren und den damit verbundenen Vorteilen
- Ergebnisse der aktuell eingesetzten Vernebelungstechnik im Betrieb
- Ausblick: Weitere Einsatzmöglichkeiten und deren Nutzen

15.15 Pause

15.30 Ralf Ohlmann

Technische Integration und Automatisierung von nachhaltigen Entkeimungstechnologien in den laufenden Produktionsprozess

- Einsatzbereiche Stoßentkeimung als Ersatz zu chemischen Desinfektionsverfahren
- Wirkstoffverteilung und Erreichbarkeit im gesamten

Raum durch Kaltvernebelung

- Ausbringtonen und Automatisierung kennenlernen
- Integration und Validierung in den Herstellungsprozess

16.30 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

- Digitaler Anwendungsworkshop mit Teilnehmerdiskussion
- Erfahrungsaustausch mit Anwendern und Kontrollbehörden
- Prognose der weiteren Entwicklung von nachhaltigen Entkeimungstechnologien
- Einsatzbeispiele von nachhaltigen Entkeimungstechnologien im Gesundheitswesen

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr Seminarleiter:

Ralf Ohlmann ist wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air Luft- & Hygienefachinstituts in Bremen sowie Leiter der BWA Bundesfachkommission Lebensmittel-sicherheit & Lebensmittelhandel in Berlin.

Ihre Referenten:

Witali Deister absolvierte ein naturwissenschaftliches Studium. Anschließend sammelte er einige Jahre Berufserfahrungen im Bereich QM/QS der Fleischindustrie und ist heute Leiter Qualitätsmanagement und Prokurist bei Börner Eisenacher GmbH.

Dr. Felix R. Doepmann Amtlicher Tierarzt mit Schwerpunkt Lebensmittelüberwachung; Lehrbeauftragter an der Hochschule Bremerhaven; Referatsleiter Lebensmittelüberwachung für Bremerhaven und Bremen-Nord des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen (LMTVet).

Wer nimmt am Online-Seminar „Luft- und Hygienemanagement“ teil?

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, HACCP-Beauftragte, Krisenmanager, Einkäufer