

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-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 22.3.2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 14.03.2022 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. Mehrwert-
steuer. 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
- Ihre Fragen können vorab per Email 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/7440**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Hygiene von Anlagen und Maschinen
am 29. März 2022 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

Hygiene von Anlagen und Maschinen

Alle Anforderungen einhalten und eine sichere
Produktion gewährleisten

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- **Verordnungen, Richtlinien und Normen sowie Anforderungen aus Zertifizierungsstandards bei Ihren internen Audits richtig umsetzen**
- **Reinigungsmethoden und -nachweise effizienter planen und auf Ihre Produktion zuschneiden**
- **Mikrobiologische Risiken frühzeitig erkennen und Kontaminationen vermeiden**
- **Hygienekritische Zonen bei Anlagen und Maschinen richtig einschätzen und gezielte Maßnahmen ableiten**
- **Anlagen und Maschinen leichter in das HACCP-System integrieren**

29. März 2022

Ihr Referent/Ihre Referentin:



Florian Paschen



Dr. Janin Stratmann-Selke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7440-3-01-2

Seminarprogramm

29.03.2022 • 09.00 bis ca. 17.30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Florian Paschen

Relevante Verordnungen, Richtlinien und Normen

- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Hygieneanforderungen und Anwendung der EN 1672-2 und EN 14159
- Sicherheit von Maschinen: Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen nach EN ISO 14159:2008
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 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
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

10.15 Pause

10.30 Florian Paschen

Das verlangen Standards als Grundlage für gute Anlagenhygiene

- 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

11.15 Florian Paschen

Hygiene-kritische Anlagenzonen kennen und beherrschen

- Hygienic 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

12.15 Mittagspause

13.15 Dr. Janin Stratmann-Selke

Die Umsetzung und Einhaltung der Hygienestandards im laufenden Betrieb und nach Wartungsarbeiten

- 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

14.15 Dr. Janin Stratmann-Selke

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

- 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

15.00 Pause

15.15 Dr. Janin Stratmann-Selke

Mikrobiologische Nachweise erbringen und interpretieren

- 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

16.00 Workshop (Fallbeispiele)

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungen für hygienische Problemstellungen bei Anlagen oder Maschinen. So vertiefen Sie die Erkenntnisse aus der Veranstaltung und haben die Gelegenheit konkrete Fragen und Probleme aus Ihrem Unternehmensalltag zu klären.

17.00 Zusammenfassung und Fragen

17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihr Referent:

Florian Paschen berät Kunden zu Lebensmittelsicherheit und Hygienemanagement. Außerdem ist er Mitglied der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG). Bei DIOSNA Dierks & Söhne GmbH leitet er die Abteilung Wissenschaft und Bildung. Dort entwickelt er neue und kundenspezifische Milchsäurekulturen sowie Zusätze für die Lebensmittelanwendung und neue Knetverfahren. Er wurde auf dem ersten Ausbildungsweg Bäckermeister und studierte anschließend Lebensmitteltechnologie und Food Processing.

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.

Wer nimmt am Online-Seminar

„Hygiene von Anlagen und Maschinen“ teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung und Laboren sowie zuständige Mitarbeiter für Anlagenreinigung und -technik. Außerdem Maschinenhersteller für die Lebensmittelindustrie.