

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.