

Seminarprogramm

29. März 2023

08.55 Online-Check-in

09.00 Verantwortung und Befugnisse des Hygienebeauftragten

- Typische Aufgaben eines Hygienebeauftragten in der Lebensmittelindustrie
- Einfluss des Hygienebeauftragten auf die Lebensmittelsicherheitskultur
- Neue und veränderte Einbindung des Hygienebeauftragten
- Einbindung im Rahmen des Krisenmanagements
- Welche gesetzlichen Pflichten muss der Hygienebeauftragte umsetzen?
 - Neue Aufgaben aus dem Infektionsschutzgesetz
 - Neuerungen auf Basis der Corona-Pandemie
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen reduzieren

09.45 Die Hygiene-Gefahrenanalyse: Die Anforderungen der Standards sicher umsetzen

- Wesentliche Anforderungen der Standards
- Wichtige und relevante DIN-Normen
- Präventivprogramme: PRPs und oPRPs
- Betrachtung von Viren und Bakterien sowie Kontaktmaterial und Reinigungskemikalien

10.30 Pause

10.45 Hygienevorgaben im Betrieb einhalten

- Hygienezonen und Vorgaben je Bereich
- Hygiene-Sonderregelungen nicht vergessen (z. B. Telefone, Tastaturen, Türgriffe, ...)
- Aufbau eines Hygienekonzepts
- Hygiene- und Desinfektionspläne erstellen
- Dienstleister: Erfolgreiche Zusammenarbeit und Steuerung
- Leitfaden zur Erstellung einer Gefahrenanalyse zum Thema Hygiene

Corona-Virus:

- Hygiene-Besonderheiten bei Corona und anderen SARS-Ausbrüchen
- Schutzmaßnahmen für die Beschäftigten

- Hygiene-Vorräte und -Maßnahmen für den Pandemiefall (Haben Sie Mindestbestände festgelegt?)

11.45 Reinigungsverifizierung: Erfolgreich aufbauen und durchführen

- Hygieneanforderungen festlegen und überprüfen
- Aufbau eines Probenahmeplans (von der Produktionsanlage über das Reinigungsequipment)
- Wie beeinflusst mein Probenahmesystem mein Ergebnis?
- Aufbau einer Kommunikationsplattform: Langfristige Hygieneziele sicher erreichen

13.00 Mittagspause

14.00 Schädlingsbekämpfung: Die häufigsten Ursachen für einen Schädlingsbefall vermeiden!

- Neue Forderungen vom IFS 8
- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Risikominderung für Fremdmaterialien
- Schädlingsbekämpfung
- Transport: Notwendige Checks vor der Beladung
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten
- Berücksichtigung von Besonderheiten des Betriebes und der Produkte
- Evidenzbasierte Auswertung der Schädlingsfunde
- Tipps für operative Abläufe zur Schädlingsprävention
- Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Dienstleistern

14.45 Pause

15.00 Hygieneschulungen: Das eigenverantwortliche Handeln der Mitarbeiter fördern

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

16.15 Hygienerundgänge gezielt planen und effizient umsetzen

- 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

17.00 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Ihr Seminarleiter



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 DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnehmer

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