

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 9.2.2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 02.02.2023 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
- 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, Microsoft Edge, 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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon 040 - 227 00 80
Internet www.behrs.de/7518

Fax 040 - 220 10 91
E-Mail akademie@behrs.de



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Anlagen- und Maschinenhygiene

am 16. Februar 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Anlagen- und Maschinenhygiene

Alle Anforderungen einhalten und eine sichere Produktion gewährleisten

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- **Verordnungen, Richtlinien und Normen sowie Anforderungen aus Standards richtig umsetzen**
- **Hygienekritische Zonen bei Anlagen und Maschinen richtig einschätzen und gezielte Maßnahmen ableiten**
- **Reinigungsmethoden und -nachweise effizienter planen und auf Ihre Produktion zuschneiden**
- **Mikrobiologische Risiken frühzeitig erkennen und Kontaminationen vermeiden**
- **Anlagen und Maschinen leichter in das HACCP-System integrieren**
- **Ressourcen zur Reinigung schonender und effizienter nutzen, um einen höheren Reinigungserfolg bei sinkenden Kosten zu ermöglichen**

16. Februar 2023

Ihr Referent/Ihre Referentin:



Florian Paschen



Dr. Janin Stratmann-Selke

S-7518-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

Donnerstag, 16.02.2022 • 09:00 bis ca. 17:30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Florian Paschen/Dr. Janin Stratmann-Selke Einführung in das Thema Hygiene von Anlagen und Maschinen

09.30 Florian Paschen/Dr. Janin Stratmann-Selke Relevante Verordnungen, Richtlinien und Normen

- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- 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
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- Hygieneanforderungen und Anwendung der EN 1672-2 und EN 14159
- Sicherheit von Maschinen: Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen nach EN ISO 14159:2008

11.00 Pause

11.15 Dr. Janin Stratmann-Selke HACCP-relevante Themen im Zusammen- hang 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

12.00 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
- Die Anforderungen an die Konformitäten von Betriebsmitteln und Kontaktmaterialien kennen und überprüfen

13.00 Mittagspause

14.00 Dr. Janin Stratmann-Selke Die Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- standards 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

14.45 Pause

15.00 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

15.45 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

16.30 Workshop (Fallbeispiele)

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungen für hygienische Problemstellungen. 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) und im Verein Deutscher Ingenieure (VDI). Sein Blick für die Anwendung und der anwendungsbezogenen Umsetzung bei Maschinen und Anlagen hat er sich in der Zeit als Bäckermeister und Lebensmitteltechnologie angeeignet. Sein Schwerpunkt ist die Forschung sowie die kundenspezifische Produktentwicklung von diversen Lebensmitteln sowie Zusätze für die Lebensmittelanwendung inkl. Enzymen und Lebensmittelzusatzstoffen.

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 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.