

Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel, Berlin

Fachseminar am Donnerstag, den 05.05.2022 in Bremerhaven

Uhrzeit: 18.00 – 20.00 Uhr

Zu den Themen

- ***Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelherstellung***
- ***Früherkennung und sichere Maßnahmen gegen Listerien und andere pathogene Keime im Prozessumfeld***

**18.00 Begrüßung durch den Vorstand des Fischereihafen BUSINESS CLUB
Herrn Timo Hilgeland**

18.10 Das bestehende Prozessumfeld in der Lebensmittelherstellung. Hygienrisiken Rechtzeitig erkennen und gezielt reduzieren

Ralf Ohlmann, wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin

- Umgebungsvoraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung, Gebäude & Prozesstechnik
- Früherkennung hygienischer und klimatischer Risiken im verfahrenstechnischen Produktionsablauf
- Durchführung einer Hygiene- klimatischen Betriebsumfeldanalyse
- Visualisierung von Luftströmungen im Betrieb
- Risiken durch hygienische Schwachstellen im direkten Umfeld erkennen, bewerten und abstellen
- Welche unterschiedlichen Desinfektions- / Entkeimungsverfahren zur Hygieneabsicherung gibt es, Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen

Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel, Berlin

18.40 Prozessumfelder und Produktionsprozesse, Mögliche Kontaminationsquellen und Anforderungen der Lebensmittelkontrollbehörden

Dr. Felix R. Doepmann, Amtstierarzt, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)

- Besondere Herausforderungen durch bauliche Gegebenheiten, Maschinen, Lüftungsanlagen etc. im Bestand
- Auswirkungen durch Prozesse als innere Lasten
- Praxisbeispiele aus der Beanstandungsliste
- Fokus Listerien: Anforderungen der Behörden
- Effektive Desinfektion und umfängliche Raumerreichbarkeit durch Vernebelung und möglicher Verzicht auf Schaumtechnik
- Kontrollstichproben nach der Anwendung in Betrieben
- Behördliche Empfehlungen
- Eigenkontrolle der Betriebe

19.10 Grundlagen definieren und Erstellen von funktionalen Lastenheften für die optimale Auslegung eines angepassten Luftmanagement / Lüftungstechnik

Ralf Ohlmann, wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air[®] Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin

- Was bedeutet der Begriff Luftmanagement
- Einfluss von Prozessabläufen, Gebäude & Prozesstechnik
- Bewertung hygienischer und klimatischer Faktoren im verfahrenstechnischen Produktionsablauf

Bundesverband für Wirtschaftsförderung und Außenwirtschaft (BWA), Kurfürstendamm 22 - 10719 Berlin

Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel, Berlin

- Aufteilung in Luftmanagement und Hygienemanagement
- Die neue Generation hygienischer Umluftkühler mit Induktivluftverteilung
- Umsetzungsgrundlagen als funktionale Lastenhefte für das Luftmanagement

Ausstellung und Erläuterung von Prozessumfeldanalysegeräten wie; Luftkeimsammler, Luftströmungsprüfer, Datenlogger, Partikelmessgerät, Oberflächenfeuchtemessgerät, etc.

19.40 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Anregungen

Mit den Sachthemenexperten

- Ralf Ohlmann, wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Fachwissenschaftler für Mikrobiologie und Virologie, Fachwissenschaftler für Luftmanagement und Prozesstechnik in der Lebensmittelherstellung, Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin
- Dr. Felix R. Doepmann, Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet), Ref. 21 Lebensmittelüberwachung

Ca. 20.00 Ende der Veranstaltung

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldungen bitte bis zum 29.04.2022 unter ro@justinair.de