Akademie Fresenius-Seminar

Listerienmanagement

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

DIE AKADEMIE FRESENIUS

18. Februar 2027 | Online Nr. 4175



Geben Sie Listerien keine Chance!

Bei einem Nachweis von Listeria monocytogenes droht nicht nur eine unmittelbare gesundheitliche Gefahr. Durch Rückrufe, Betriebsschließung und Imageverluste sehen Sie sich auch einem großen wirtschaftlichen Schaden gegenüber. Lassen Sie es nicht so weit kommen und bauen Sie frühzeitig ein funktionierendes Listerienmanagement auf! So erfüllen Sie die gesetzlichen Anforderungen und sichern sich Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis. Dieses Seminar zeigt Ihnen die wichtigsten Hintergründe zu Listerienmanagement auf, die rechtlichen Rahmenbedingungen sowie die Eintragsmöglichkeiten und Ihre Optionen zur Absicherung.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie häufige Ursachen und Nachweismöglichkeiten von Listeria monocytogenes.
- ☑ wissen Sie um Ihre Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis.
- ☑ können Sie Ihre Verpflichtungen und Risiken managen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Betriebs- und Geschäftsleitung, aus QS/QM, dem Einkauf, dem Labor sowie für Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft.

Mit der Expertise von:

Dirk Reimerdes hat 25 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie: sowohl in der Herstellung als auch im Einzelhandel, Großhandel, in der Logistik und Gastronomie. Dazu zählt u.a. die Teamführung bei der Veränderung von Organisations- und Produktionsprozessen, Erfahrung im Beschaffungsmanagement sowie die Leitung von HACCP- und Krisenteams. Seine Schwerpunkte als Berater und Trainer sind das Hygiene- und Pathogenmanagement.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Brisanz von Listeria monocytogenes!

Ursachen für Kontaminationen erkennen
- Typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen

Wirksame **Präventivmaßnahmen**
- Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene
- Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen
- Lieferantenkontrollen, -auswahl, -audits planen und durchführen
- Spezifikationen und Zertifikate

Rekontaminationen vermeiden: Möglichkeiten erkennen und ausschließen

Rechtlicher Rahmen und **Risikobewertung**

Nachweismethoden und die richtige Durchführung
- Probennahme für das Listeria-Monitoring
- Klassische Methoden, Schnellmethoden
- Richtige Interpretation der Laborergebnisse

Was erwartet die Behörde?
- Was müssen Risikobetrachtung und das Eigenkontrollsystem berücksichtigen?
- Vorgehensweise und Erwartungen der Überwachung
- Wie reagiert die Behörde, wenn L.m. nachgewiesen wurden?
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall

Maßnahmen im Lebensmittelbetrieb

Möglichkeiten und Grenzen im Rahmen der VO EG 2073/2005

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier