

Umgang mit Biofilmen in der Lebensmittelindustrie

14. November 2019 in Bremen Nr. 2689

Ursachen, Nachweis und Bekämpfungsstrategien:

Biofilme kommen in nahezu jedem Lebensmittelbetrieb vor und stellen, nicht nur als Reinfektionsquelle, eine Gefahr für das Produkt und die Produktqualität dar. Sie sind auch für Schäden an Maschinen und deren Bauteilen verantwortlich, denn sie wirken korrosiv. Das muss aber nicht sein! Biofilme sind nichts weiter als an Oberflächen immobilisierte und miteinander vernetzte Mikroorganismen. Wer sich Klarheit über die kritischen Bereiche seiner Anlage verschafft, auf ein optimiertes Reinigungsprozedere achtet und mögliche Kontaminationsquellen kennt, kann mit Hilfe moderner Detektionsverfahren Biofilme nachweisen, entfernen und präventiv minimieren.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Ursachen von Biofilmen in Lebensmittelmaschinen
- ✓ wissen Sie, wie Sie Biofilme nachweisen und eine Risikoanalyse durchführen
- ✓ können Sie Biokorrosion vermeiden und Maßnahmen zur Reduzierung von Biofilmen einleiten

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelproduktion. Produktionsleiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Hygienebeauftragte profitieren von dem Seminar ebenso wie Maschinenbauer und Konstrukteure.

Ihre Referentin

Dr. Constanze Messal ist öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für mikrobielle Materialzerstörung und Materialschutz an Maschinen, Anlagen und technischen Oberflächen und Mitglied im Team deutscher Maschinenexperten TDM. Als Geschäftsführerin des MICOR Sachverständigenbüros Dr. Messal beschäftigt sie sich mit industriellen Biofilmen, deren Detektion sowie ihrer Vermeidung.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Einführung zum Thema**
 - Was sind Biofilme und wie entstehen sie?
 - Welche Gefahren gehen von ihnen aus?
- 10.30 **Wie werden Biofilme nachgewiesen?**
 - Kultivierende und kultivierungsfreie Methoden
 - Biofilmsensoren für ein Online-Monitoring
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Praxisworkshop 1: Wo treten Biofilme im eigenen Unternehmen auf?**
 - Schwachstellen erkennen
 - Gefahrenanalyse und Risikobewertung durchführen
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Präventionsmaßnahmen zur Vermeidung von Biofilmen**
 - Konstruktive Maßnahmen – Hygienic Design
 - Biofilm-Management: Reinigung und Desinfektion
 - Flankierende Maßnahmen: Umgang mit Roh- und Hilfsstoffen
- 14.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.00 **Praxisworkshop 2: Beseitigung und langfristige Bekämpfung von Biofilmen**
 - Auswahl von Reinigungsverfahren und Planung flankierender Maßnahmen
- 16.30 Frage- und Diskussionsrunde
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/biofilme

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/biofilme
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar
„Umgang mit Biofilmen in der Lebensmittelindustrie“
am 14. November 2019 in Bremen (VK2689)
zu € 695,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Ihre Ansprechpartnerin



Annika Bode
Seminar-Managerin
Telefon: +49 231 75896-71
abode@akademie-fresenius.de

Veranstaltungsort

Dorint Park Hotel Bremen
Im Bürgerpark, 28209 Bremen
Telefon: +49 421 3408-0
info.bremen@dorint.com
<http://hotel-bremen.dorint.com/de/>