

# Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion

15. September 2020 in Mainz Nr. 2847

25. November 2020 in Dortmund Nr. 2834

Jetzt  
mit Corona-  
Update!

## Wie Sie Ihr Prozessumfeld hygienisch sicher optimieren

Die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit durch ein nicht abgestimmtes Prozessumfeld kann enorm sein: Durch Keime, Feuchte, Wärme oder Stäube kann es zu Verunreinigungen im Produktionsumfeld kommen. Welche natürlichen Hygieneansätze gibt es und wie können Sie hygienische und klimatische Schwachpunkte im Prozessablauf erkennen und beheben? Im Seminar identifizieren Sie Einflüsse aus dem Prozessumfeld und lernen, wie Sie diese in die Qualitätssicherung nachhaltig integrieren können. Sie erhalten einen Leitfaden zur Analyse Ihres Luft- und Hygienemanagements, wie auch zu angepassten Hygieneverfahren, um gezielt nachhaltige Optimierungen vornehmen zu können und Einsparpotentiale zu erkennen.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ können Sie eine erste Prozessumfeldanalyse durchführen und hygienische/klimatische Schwachpunkte im Prozessablauf erkennen
- ✓ wissen Sie, wie Sie chemische Belastungen in Prozessmedien reduzieren
- ✓ kennen Sie Möglichkeiten, Lastenhefte zu erstellen und durch gezielte Maßnahmen Kosten zu sparen

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

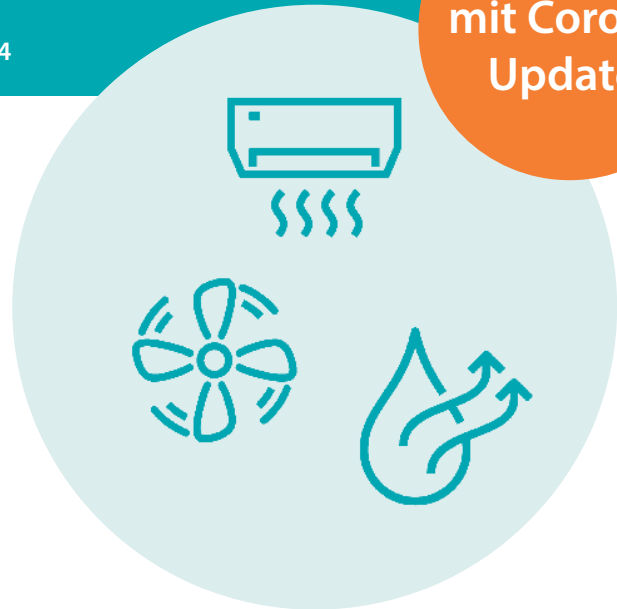
Produktionsleiter, technische Betriebsleiter, Werksleiter, Instandhalter, Anlagenbauer, Lüftungsunternehmen, Betriebsplaner sowie Mitarbeiter aus Qualitätssicherung/-management.

## Ihr Referent

**Ralf Ohlmann** ist Leiter der **BWA Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel** in Berlin, Fachautor für diverse Fachverlage und wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air® Luft- & Hygienefachinstituts in Bremen. Zu seinen Schwerpunkten gehören mikrobiologische und hygieneklimatische Betriebsstatusanalysen und Optimierungen, sowie die Planung von alternativen Hygienekonzepten und Klima- /Lüftungssystemen. Zuvor war er jahrelang in leitender Position in der Lebensmittelindustrie und im Anlagenbau tätig.

## Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag

- 9.00 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.15 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.30 **Das Prozessumfeld in der Lebensmittelherstellung**
  - Umgebungsvoraussetzungen
  - Hygiene – klimatische Risiken im technologischen Produktionsablauf und im direkten Umfeld
- 10.30 **Hygienische und technologische Qualitätsanforderungen**
  - Einfluss des Prozessumfelds und der Produktionsanlagen
  - Festlegung/Kontrolle hygienischer Qualitätsparameter
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Nachhaltige Prozessfeldoptimierung**
  - Parameter in der Prozessumfeldauslegung
  - Innere Lasten und deren Entstehung
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Hygiene-klimatische Betriebsdatenerfassung**
  - Klimatische/hygienische Parameterfestlegung
  - Einfluss von Luftströmungen
- 14.30 **Aufteilung der MASTER in Luft- und Hygienemanagement**
  - Aufgaben des Luft- und Hygienemanagements
  - Alternative Hygienisierungsmaßnahmen
  - **Aktiver Infektionsschutz im Arbeitsbereich**
  - **Reduzierung der Infektiosität von Aerosolen**
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 **Das funktionale Lastenheft**
  - Grundlage für die Validierung in den Prozessablauf
  - Fallbeispiel: Erfassung – Ausarbeitung – Umsetzung
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate

**JETZT NEU**



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/luftmanagement](http://www.akademie-fresenius.de/luftmanagement)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/luftmanagement](http://www.akademie-fresenius.de/luftmanagement)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

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



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar  
„Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion“  
am 15. September 2020 in Mainz (VK2847)  
zu € 695,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar  
„Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion“  
am 25. November 2020 in Dortmund (VK2834)  
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](http://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](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© davooda - Fotolia.com

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



Laura Höhn  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[lhoehn@akademie-fresenius.de](mailto:lhoehn@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de)  
[www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)

Steigenberger Hotel Dortmund  
Berswordtstraße 2, 44139 Dortmund  
Telefon: +49 231 9021-0  
[info@dortmund.steigenberger.de](mailto:info@dortmund.steigenberger.de)  
[www.dortmund.steigenberger.de](http://www.dortmund.steigenberger.de)