

Einleitung

Die Teilnehmer lernen wie sie die Risiken einer Kreuzkontamination mit z.B. Bakterien, Viren, Pilzen, Prionen, Parasiten, Allergenen, Chemikalien, Radioaktivität oder Fremdstoffen (z.B. Kunststoffgranulat, Borsten) beim Transport loser Waren (Pulver, Granulate und Flüssigkeiten) in Lebensmittel-Transportbehältern einschätzen und nachhaltig vermeiden können.

Programm:

- 10:00 – 10:30 Uhr Einführung**
Vorstellung des Internationalen Verbandes ENFIT und FIS Europe. Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain. Erfahrungen und Ergebnisse aus dem BÜP-Bundesüberwachungsprogramm für Silo-Euter-Fahrzeuge. (Beispiele aus der Praxis)
- 10:30 – 11:00 Uhr Lebensmittelsicherheit - Bedeutung für die Branchen und die Industrie**
- Einführung in die Gesetze und Verordnungen der Europäischen Union**
- Lebensmittelsicherheit (EG) 178-2002
 - Lebensmittel-Rückverfolgung/ Traceability (EG) 178-2002
 - Lebensmittelhygiene-Verordnung (EU) 852/853-2004
 - Erst- und Wiederkehrende Prüfung Lebensmittel-Transportbehältern nach DIN 10 502-1
 - Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) LMIV 1169-2011
 - Futtermittelhygiene-Verordnung (EU) 183-2005
 - LFGB- Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (inkl. Bedarfsgegenstände) – 2014

11:00 – 11:30 Uhr *Fragen und Kaffeepause*

- 11:30 – 12:00 Uhr Lebens- und Futtermittelunternehmer – Welche Verantwortung, welche Risiken und wie die Risiken sicher vermeiden?**
- Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain
 - Was bedeutet Compliance?
 - Mikroorganismen, Allergene, Schimmelpilze, Kunststoffgranulate und andere Kontaminanten
 - Risikobewertung: Transport, Reinigung, Desinfektion
 - Reinigungsstandards, Qualität, Qualitätskontrolle und die Inhalte von Reinigungszertifikaten richtig interpretieren
 - Qualitätssicherung bei der Reinigung und Desinfektion von Lebensmittel-Transportbehältern
 - Qualitäts- und Transportanforderungen für externe Logistiker und Reinigungsanlagen
 - Prüf- und Zertifizierungsprogramme ENFIT-HQF Standards für Reinigungsanlagen (Technologie), Reinigungsprozesse (Cleaning), bzw. Prüfzentren für Lebensmittel-Transportbehälter. (Prüfung nach DIN 10 502 Teil 1 und Teil 2, Eignungsprüfung)
 - Voraussetzungen für die Ausbildung von Sachkundigen für die Behälterprüfung

13:00 – 14:00 Uhr *Imbiss und Erfahrungsaustausch*

- 14:00 – 16:00 Uhr KOSCHER- und HALAL- zertifizierte Produkte**
Welchen Wert haben diese Zertifikate, wenn es bisher keine Standards für Reinigung und Desinfektion gibt? ENFIT stellt erstmalig KOSCHER- und HALAL-Zertifizierungsstandards für Logistiker und Reinigungsanlagen vor.

16:00 – 16:30 Uhr *Fragen, Abschluss-Kaffee und Ende*

Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe und ENFIT

Referent: Dipl.-Ing. Hans-Dieter Philipowski, Präsident ENFIT-Internationaler Verband für Reinigung, Desinfektion, Traceability, Food Safety, Compliance

Veranstaltungsort

Food Information Service Europe, Kino außer Dienst, Bahnhofstrasse 10,
D-48455 Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-904003,
Fax: +49 (0) 5922-904008, E-Mail: fis-buero@web.de

Zielgruppe und Kenntnis:

Damen und Herren aus dem Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie, Logistikverantwortliche, Reinigungsanlagenbetreiber, BAM-Inspektionsstellen, Behälter-Prüfzentren, Behälter-Pool-Betreiber, Werkstätten, Logistiker Speditionen, Überwachungsbehörden, Lebensmittelkontrolle, etc.

Teilnahmebedingungen:

Pro Teilnehmer: 395,- € zuzüglich MwSt. inkl. Mittagessen und Pausenverpflegung.

Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 28. Februar 2017: 10% auf die Teilnahmegebühr.

Rabatt für ENFIT-Mitglieder 15% + Frühbucherrabatt bis 28. Februar 2017

Abschluss

Teilnahmebestätigung von FIS Europe/ ENFIT

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro bei Anja Pruban unter Tel.: 05922-904003 / E-Mail: fis-buero@web.de

Bad Bentheim, 21.03.2017

Risiken beim Transport unverpackter Rohstoffe und Lebensmittel

Granulate, Pulver, Flüssigkeiten

Tagesseminar

