

Web-Seminar: Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Schokoladeindustrie

19.03.— 20.03.2024

PROGRAMM

Teilnahmegebühr:
1.290,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

Ihre Moderatorin:

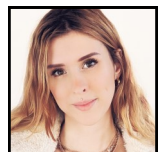
Christa Schuster-Salas,
Infopoint Kakao - und - mehr



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unsere Projekt Organisation Nadine Steiner gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 24
seminar@zds-solingen.de



Dienstag, 19. März 2024

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

13:00 **Vorstellung Inhalte/Organisation**

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

Mikrobiologischen Belastung

13:15 Salmonellen auf Kakaobohne, in Kakaomasse und Schokolade

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

14:00 Listeria monocytogenes: Eigenschaften und Relevanz für die Süßwarenindustrie

Sabrina Vallicotti, BAV Institut

14:45 Mikrobiologische Hygieneindikatoren: Untersuchung in Lebensmitteln
und Produktionsumgebung

Dirk Lorenz, BAV Institut

15:30 **Networkpause**

Lagerung/Schulung

15:45 Oberflächenriss- und Hygieneprüfung in Flüssigtanks mit Doppelwandung

Daniel Betzl, AAK Food

16:45 Schädlingserkennung und -monitoring in der Süßwarenindustrie

Dr. Gerhard Karg

17:30 Das Qualitätskontroll-Labor der Zukunft -effizient und krisensicher!

Paul Andrej, BAV Institut GmbH

18:15 **Ende des ersten Tages**

- Änderungen vorbehalten -

Mittwoch, 20. März 2024

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

08:00 Vorstellung Inhalte/Organisation

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

Probenahme in der Produktion

08:15 Betriebshygiene: Elementarer Baustein für die Lebensmittelsicherheit;
mit Fokus auf die Formenreinigung und ihre Potentiale

*Christopher Kielbassa, TECHNICAL EXCELLENCE SPECIALIST,
FOOD & PROTEIN – CENTRAL FOOD & BEVERAGE DIVISION*

09:30 Probenahme von Produktresten und Produktübergängen schokoladeproduzierender
Anlagen

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

Reinigung, Kontrolle

09:30 ATP-Test, die schnellere und günstigere Reinigungsüberwachung

Dietmar Schulte, Fa. Gullimex

10:15 Pathogenscreening auf Flächen mittels Farbwechselltest

Dietmar Schulte, Fa. Gullimex

10:30 Networkpause

10:45 Hilfsmittel zur Probenahme (Abklatschtest, Nährböden.....)

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

11:15 Probenahme von Produktresten und Produktübergängen
schokoladeproduzierender Anlagen, Probenahme als Prozessbegleitung

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

11:15 Erfolgsfaktoren für wirksame Hygieneschulungen

Tayla Marie Richter, BAV Institut

12:30 Networkpause

Mittwoch, 20. März 2024

12:45 Learnings aus Krisen

n.n

13:15 Bewertung mikrobiologischer Befunde/DGHM Richt- und Warnwerte
Schokolade/Überblick zu gesetzlichen Meldepflichten

Nadine Kiefer, BAV Institut

14:00 **Ende der Veranstaltung**

- Änderungen vorbehalten -