



Seminar Termin: 10. November 2017

Praxisseminar HACCP für Fortgeschrittene



IR Seminar

Referenten

Dr. Christophe Goldbeck, staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker. Zuständig für Kosmetika und Bedarfsgegenstände am Untersuchungsamt CVUA-MEL (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe). Zuvor Gutachter, wiss. Sachverständiger, Projekt- und Bereichsleiter in Handelslaboratorien.

Darena Schymanski, staatl. geprüfter Lebensmittelchemikerin. Danach Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz. Derzeit Promotion am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Münster in Kooperation mit CVUA-MEL.

Tino Reikerstorfer, Jahrgang 1973, hat in Wien Lebensmittel- und Biotechnologie in Wien studiert. Seit 2003 arbeitet er bei der Thonhauser GmbH und ist derzeit verantwortlich für den Bereich Technology Transfer.

Tobias Voß ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und verstärkt seit 2014 die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er im Bereich Sensorikschulungen tätig.

Dr. Gero Beckmann ist Fachtierarzt für Mikrobiologie und leitet im Institut Romeis die Abteilung Hygiene und Beratung. Seine Arbeitsschwerpunkte sind: angewandte Betriebshygiene, Schulungen, Erstellung von Risikobewertungen, Mikrobiologie von Arznei- und Gewürzpflanzen. 2012-15 Lehrauftrag an der Hochschule Fulda.

Thomas Gehlert ist Lebensmitteltechnologie und seit 2011 im Institut Romeis beschäftigt. Seine Beratungsschwerpunkte sind HACCP und Qualitätsmanagementsysteme wie IFS, Mitarbeiterschulungen sowie EDV-Systeme für QS / QM in der Getränkeindustrie.

Themen

Mineralöle (MOSH/MOAH) im Produkt nachgewiesen und die Überwachung steht vor der Tür
Dr. Christophe Goldbeck, CVUA-MEL
Münster

Mikroplastik in Lebensmitteln – der nächste Skandal?
Darena Schymanski, CVUA-MEL, Münster

Update Reinigungsmittel - aktueller Stand, Änderungen nach Umsetzung der Reach-VO, zeitgemäße Anwendung
Daniel Geck, Asiral Industriereiniger GmbH

Anforderungen an Reinigungsmittel- und Rückstandskontrollen
Thomas Gehlert, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Verifizierung der Reinigung von Anlagen in der Getränkeindustrie durch integrierte Farbindikatoren – Einsatzmöglichkeiten der Thonhauser Persulphat Technologie
Tino Reikerstorfer, THONHAUSER GMBH

Praxisbericht Überprüfung der Reinigung von Keg-Anlagen

Workshop - Fehler bei der Reinigung

Zwischen Panik, Unterwürfigkeit und Ignoranz - Hinweise zum sinnvollen Handeln bei Havarien aus Sicht des Hygienikers/ Mikrobiologen.
Dr. Gero Beckmann, Institut Romeis

Teilnehmerkreis

HACCP-Team-Mitglieder, Qualitätsmanagement-Verantwortliche in Mineralbrunnen, AfG- und Brauindustrie

Beschreibung

Das HACCP-System muss regelmäßig verifiziert und validiert werden. Die ständige Fortschreibung des HACCP-Systems erfordert die regelmäßige Weiterbildung der Team-Mitglieder. Die Veranstaltung eignet sich mit immer neuen Schwerpunkten sehr gut als jährliche Fortbildung auch für etablierte HACCP-Team-Mitglieder gem. EU-Hygiene-VO.

Teilnahmegebühr 310,- Euro zuzügl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

09.11.2017 Vorabendveranstaltung
18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts
19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im neuen ROMEIS FORUM
10.11.2017 Seminarveranstaltung
09:00 – 15:30 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehalt Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Landgasthof „Zum Stern“

Familie Brust
Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732 47 07, Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Hotel „Zum Grünen Kranz“

Familie Scholz
Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Praxisseminar HACCP für Fortgeschrittene

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 09.11.17 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 09.11.17 ab 19:00 Uhr im neuen ROMEIS FORUM
- Seminar 10.11.17 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 310,- Euro zuzügl. MwSt.

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de**
(Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

HINWEIS: Soweit nicht widersprochen, werden die angegebenen Namen und Funktionen für die Teilnehmerliste der Seminarunterlagen sowie für die laborinterne Adressverwaltung verwendet.