



**Seminar Termin: 26. Oktober 2018**

## **Praxisseminar HACCP für Fortgeschrittene**



**IR Seminar**

### **Referenten**

**Michael Neßwetha** ist als Spezialist für innovative Messsysteme bei Anton Paar, dem Weltmarktführer für Analysengeräte in der Getränkeindustrie tätig.

**Jascha Münnich** ist Maschinenbauingenieur und bei der HEUFT SYSTEMTECHNIK GmbH als Produktmanager für Geräte zur Inspektion von Vollgut-Produkten der Getränke- und Nahrungsmittelindustrie tätig.

**Andrea Seelmann** ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und seit 2009 im Institut Romeis beschäftigt, derzeit als stellvertretende Laborleitung. Im Rahmen ihrer Tätigkeit berät sie Kunden zu deren Analysen, betreut die Analysendurchführung im Labor und schreibt Beurteilungen zu den Analyseergebnissen. Ebenso gehört die lebensmittelrechtliche Beurteilung von Produktdeklarationen zu ihren Aufgaben.

**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 Sensorik 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**

#### **Inline/Online/Labormessung – Vor- und Nachteile, Parameter und Verantwortung**

Michael Neßwetha, Anton Paar

#### **Inspektions-Lösungen für Qualität, Sicherheit und Effizienz rund um den Füller**

Jascha Münnich, HEUFT SYSTEMTECHNIK GmbH

#### **Alles was Recht ist – aktuelle gesetzliche Entwicklungen**

Andrea Seelmann, Institut Romeis

#### **Behördliches Managementsystem für Lebensmittelsicherheit – Der EU-Leitfaden HACCP**

Thomas Gehlert, Institut Romeis

#### **Pathogene in AfG-Betrieben und Brauereien - Hinweise zur Bewertung im Rahmen eines HACCP-Konzeptes**

Dr. Gero Beckmann, Institut Romeis

#### **Thermische Haltbarmachung**

Tobias Voß, 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**

**350,- Euro zuzügl. MwSt.**

Zusätzlich enthalten:

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

### **Ablauf**

**25.10.2018 Vorabendveranstaltung**  
18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts

19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im ROMEIS FORUM

**26.10.2018 Seminarveranstaltung**  
09:00 – 15:30 Uhr im ROMEIS FORUM

## Teilnahmebedingungen

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 vorbehält 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 unverbindliche Empfehlung:

### Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20  
97723 Oberthulba  
Tel. 09736-707 0  
info@hotelrhoenerland.de  
www.hotelrhoenerland.de

### 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](mailto: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 25.10.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 25.10.18 ab 19:00 Uhr im ROMEIS FORUM
- Seminar 26.10.18 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

### Teilnahmegebühr 350,- 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.