

Food-Technologie Akademie 2019



Training, Workshop & Erfahrungsaustausch

Vier Tage Lebensmittel-Technologie



Training in tollem Ambiente

Wie auch im letzten Jahr findet die Food-Technologie Akademie im "East", eines der schönsten Hotels Hamburgs statt. An vier aufeinander folgenden Tagen referieren Lebensmittel-Experten aus verschiedensten Unternehmen zum Thema Food-Technologie.



Zielgruppe

Das Food-Technologie Training zielt insbesondere auf Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie ab, die sich mit thermischen Prozessen, Anlagenqualifizierungen und Prozessvalidierungen befassen.

Dies können z.B. Mitarbeiter, aus der Produktion, Produktentwicklung, Prozessoptimierung oder dem Qualitätsmanagement sein.

Grundkenntnisse im Bereich thermischer Prozesse sind hilfreich.

Zielsetzung

In dem Seminar werden Ihnen die Grundlagen thermischer Prozesse und der Anlagentechnik gemäß IFS/FDA Anforderungen vermittelt. Im theoretischen Teil werden die Grundlagen der Wärmekonservierung sowie die wichtigsten Kennzahlen erläutert und interpretiert. Darüber hinaus wird das Thema Validierung in einem interaktiven Workshop weiter vertieft.

Durch das vermittelte Wissen können Prozesse und Auditvorbereitungen optimiert, Produktionskosten reduziert und die Produktqualität verbessert werden. Gezielt wird auch auf den Erfahrungsaustausch der Teilnehmer untereinander hingearbeitet. Diskussionen im Rahmen der Veranstaltung sind erwünscht und werden gefördert.

Warum sich die Teilnahme lohnt

- ✓ Die erfahrenen Trainer sorgen für eine klare und anschauliche Vermittlung der Schulungsinhalte.
- ✓ Durch eine limitierte Teilnehmerzahl von max. 15 Personen können wir ein intensives Training mit umfassenden Fachdiskussionen zwischen Teilnehmern und Referenten gewährleisten.
- ✓ Abwechslung und nachhaltiger Wissensaufbau durch einen Mix aus Präsentationen, Praxisbeispielen, Workshops und intensivem Erfahrungsaustausch
- ✓ Aufgrund unserer langjährigen Tätigkeit als Consultant und Validierungsdienstleister kennen wir die Bedürfnisse und Herausforderungen von Lebensmittelbetrieben - sowohl von mittelständischen Firmen als auch von Großkonzernen und können differenzierte Lösungen anbieten.

Modul 1

9.-10. April 2019



Seminarinhalt

Dienstag, der 9. April 2019

Marc Andre Heyer

- ✓ Grundlagen IFS & FDA
- ✓ FDA Zertifizierung/Registrierung
- ✓ Wie muss sich ein Betrieb auf die FDA Registrierung vorbereiten?
- ✓ Gemeinsamkeiten & Unterschiede
- ✓ Umsetzung in der Praxis

Linda Pixa

- ✓ HACCP - Gefahrenanalyse & kritische Kontrollpunkte
 - Grundlagen/Begriffsbestimmung
 - 12-Stufen des HACCP-Konzeptes
 - Workshop CCP-Ermittlung durch FMEA
 - Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung
 - Gute Hygienepraxis

Tim-Christian Schnack

- ✓ Der kritische Einfluss des Umwälzsystems auf die Temperaturverteilung in Batch-Autoklaven
 - Validierung, mehr als ein notwendiges Übel
 - Einflussfaktoren auf die Temperaturverteilung
 - Betrachtung verschiedener Umwälzsysteme
 - Bedeutung des Umwälzsystems bei der Validierung
 - Auswirkungen für den Lebensmittelhersteller
 - Auswahl des richtigen Umwälzsystems

Linda Pixa

- ✓ Grundlagen der Wärmekonservierung
 - Bedeutung der Krankheit Botulismus
 - Richtkeime, Z-, F-, P-, C- und E-Wert Berechnung, verschiedene D-Wert-Konzepte sowie kritische Messpunkte im Prozess
 - Hitzeempfindlichkeit der Mikroorganismen
 - Einflussfaktoren auf die Wärmebehandlung

Mittwoch, der 10. April 2019

Michael Pehl

- ✓ Grundlagen der CIP/SIP Verfahren
 - Möglichkeiten der Reinigungsvalidierung

Dr. Dieter Stanislowski

- ✓ Zertifizierungen aus der Praxis für die Praxis & IFS 7
 - Grundlagen eines Audits aus Sicht einer unabhängigen Institution
 - KO Kriterien für das Bestehen eines Audits (kritische Abweichungen, warum Betriebe durchfallen)
 - Änderungen & Neuheiten der IFS Food Version 7
 - IFS Anforderungen im Handel

Prof. Dr. Britta Rademacher

- ✓ Muss es immer thermische Konservierung sein?
 - Alternative Konservierungsverfahren
 - Ultrahochdrucktechnologie und elektrische Hochspannungsimpulse
 - Was leisten die Verfahren?
 - Wo liegen die Grenzen?
 - Produktbeispiele und Verkostung

Klaus-Theo Schnack

- ✓ Ball Methode (F0-Wert Simulation)
- ✓ Prozessentwicklung
- ✓ Hydrokoloide im Einsatz unter Berücksichtigung thermischer Haltbarmachung

Modul 2

11.-12. April 2019



Seminarinhalt

Donnerstag, der 11. April 2019

Linda Pixa

- ✓ Grundlagen/Begriffsbestimmungen der GMP/IFS konformen Prozessvalidierung (thermisch & mikrobiologisch)
 - Vorbereitung einer Validierung
 - Temperaturverteilungsmessung (TD Study)
 - Zielsetzung einer TD Study
 - Ablauf einer Validierung (TD Study)
 - Messpunktplatzierung Fo-Wert Messung
 - Test of worst case inside Test-Container
 - Messpunktplatzierung im Test-Container
 - Alternative zur Logger-Technologie
 - Re-Validierung

Thorsten Eckhof

- ✓ GCP - Good Calibration Practice
 - GMP - Good Measuring Practice/Kalibrierung in der Praxis
 - Grundlagen & Begriffsdefinition gemäß EN ISO 17025
 - Anforderungen der PTB und DAkkS
 - Genauigkeit & Präzision
 - Messunsicherheit
 - Die 3 Säulen der Kalibrierung

Linda Pixa/Thorsten Eckhof

- ✓ Workshop praxisnahe Validierung

Freitag, der 12. April 2019

Thorsten Eckhof

- ✓ OEE - Overall Equipment Effectiveness
 - Produktivitätssteigerung durch konsequente Verbesserungsmaßnahmen

Thomas Heyde

- ✓ Einflussfaktoren von Verpackungs-Innen- & Außen-
druck (Verschlussicherheit von Glasverpackungen)

Dr. Ralph-Matthias Schoth

- ✓ Bioburden/Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie
 - Basics Reinigung/Desinfektion
 - Analytik
 - TOC (Total Organic Carbon)
 - Sterilisation
 - Reinheit der Verpackungstechnologie



Come-Together-Event

Zu einem Abendessen auf der Barkasse sind Sie herzlich eingeladen. Gemeinsam erkunden wir den Hamburger Hafen - Entlang der Promimeile, Finkenwerder/Airbus, Elbphilharmonie und je nach Tidestand durch die Altstadt erleben Sie Hamburg von einer ganz anderen Seite!

Die Referenten



Marc Andre Heyer
Teamleitung Prozesstechnologie
Buss Fertigerichte GmbH



Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher
Studiendekanin Abteilung BV
Fak. II - Maschinenbau und
Bioverfahrenstechnik
Hochschule Hannover



Tim-Christian Schnack
After Sales Service
Elektrotechnikermeister & Betriebswirt HWK
dft technology GmbH



Klaus-Theo Schnack
Prozessingenieur
Continental Foods Production Germany
GmbH



Linda Pixa
Area Sales Manager, Sales & Validation
Industriemeisterin Fachrichtung Lebensmittel
Ellab GmbH



Thorsten Eckhof
Business Manager
Sales & Validation
Ellab GmbH



Michael Pehl
Junior Sales Manager
Sales & Validation
Molkereitechniker
Ellab GmbH



Thomas Heyde
Lebensmitteltechniker
PANO Verschluß GmbH



Dr. med. vet. Dieter Stanislowski
Geschäftsführer SL STANLAB
Sachverständigenlabor für Bakteriologie
& Lebensmittelhygiene



Dr. Ralph-Matthias Schoth
Managing Director
Chemisch-Technisches Laboratorium Luers
GmbH & Co. KG

*Profitieren Sie von dem Know-how der Experten und
schließen Sie mit uns die Lücke zwischen Theorie & Praxis!*



Weitere Informationen & Teilnahmebedingungen



Veranstaltungsort & Hotel

East Hotel & Restaurant GmbH
Simon-von-Utrecht-Str. 31
20359 Hamburg

Tel.: +49 40 309930
E-Mail: info@east-hamburg.de
east-hamburg.de

Zimmerreservierungen können bis 8 Wochen vor
Veranstaltungsbeginn unter Angabe des Stichwortes
„Ellab Akademie“ erfolgen.

Einzelzimmer Preis: 158,50 € inkl. MwSt.
pro Nacht, inkl. Frühstück

Teilnahmegebühr

Modul 1: 1.250,00 € zzgl. MwSt.
Enthalten sind zwei Tage Training, Schulungsmaterial,
Mittagessen, Pausenverpflegung sowie ein gemeinsames
Abendessen

Modul 2: 1.250,00 € zzgl. MwSt.
Enthalten sind zwei Tage Training, Schulungsmaterial,
Mittagessen, Pausenverpflegung sowie ein typisch
Hamburger Abendprogramm inkl. Abendessen

Nutzen Sie unsere Rabatte!

15%

Ab dem 2. Teilnehmer gewähren wir 15 % Rabatt
auf den Gesamtbetrag.

20%

Ab dem 4. Teilnehmer gewähren wir 20 % Rabatt
auf den Gesamtbetrag.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei Stornierung der Teilnahme an der Veranstaltung
verrechnen wir folgende Bearbeitungsgebühr:
Bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 20 %
Innerhalb zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 %

Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 Personen limitiert.
Selbstverständlich akzeptieren wir Ersatzteilnehmer der
gleichen Firma.

Der Veranstalter behält sich Themen- sowie Referenten-
änderungen vor und kann ein Seminar absagen oder auf
einen nächstmöglichen Termin verschieben, sofern sich zu
wenig Teilnehmer angemeldet haben.

Anmeldung

Ihre Ansprechpartnerin



Ellab GmbH
Corinna Oetjen
An der Autobahn 5
27404 Bockel

E-Mail: coe@ellab.com
Telefon: +49 4286 92662 45

Bei Anmeldung zu beiden Modulen
erhalten Sie **20 % Rabatt auf Modul 2!**

Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar.

Bitte ankreuzen:

Modul 1

Termin: 9.-10. April 2019
Dienstag: 09:00-17:30 Uhr
Mittwoch: 09:00-17:00 Uhr

Modul 2

Termin: 11.-12. April 2019
Donnerstag: 08:00-17:00 Uhr
Freitag: 08:00-14:00 Uhr

Titel, Vorname, Name*

Firmenname*

Firmenadresse*

Abteilung*

Telefon*

E-Mail*

Datum*

Unterschrift*

*Pflichtangaben

Über Ellab

Seit Ende der 40er Jahre ist Ellab der führende Hersteller für Prozessvalidierungs- und Überwachungssysteme, welche in der Pharma- und Lebensmittelindustrie sowie in der Medizintechnik verwendet werden.

Darüber hinaus bietet Ellab Seminare und Dienstleistungen wie z.B. Anlagenqualifizierungen, Prozessvalidierungen, Consulting im GMP Umfeld und Kalibrierungen an.

Wir sind Ihr kompetenter Partner für:

Hightech-Präzisionsmesstechnik

- Datenloggersysteme
- Validierungssysteme mit Thermoelementen
- Miete von Validierungssystemen & Zubehör

Software

- Kalibrier- & Validierungssoftware zur Erfassung und Darstellung von Messdaten aller Ellab Messgeräte

Anlagenqualifizierung und Validierung thermischer Prozesse

Als Dienstleister übernehmen wir für Sie die kompletten Qualifizierungs- & Validierungstätigkeiten.

DAkKS akkreditierte Kalibrierung

Unser Kalibrierlabor ist gegenwärtig für die Messgrößen Temperatur, Druck, relative Luftfeuchtigkeit und Leitfähigkeit ausgestattet.

Kalibrirequipment

Wir vertreiben verschiedenste Referenzgeräte, Flüssigkeitsbäder, Blockkalibratoren sowie Kalibriernormale.

Seminare

Wir bieten professionelle Trainings für Anwender und Validierer im Bereich der Pharma- und Lebensmittelindustrie. Mit den Weiterbildungsangeboten vermitteln wir Wissen und Erfahrung aus dem gesamten Bereich „Validation Solutions“.

GMP Consulting

Wir beraten Sie von Beginn der Projektplanung, der Inbetriebnahme Ihrer neuen Geräte und Anlagen, bis hin zur Validierung und Optimierung der Prozesse.