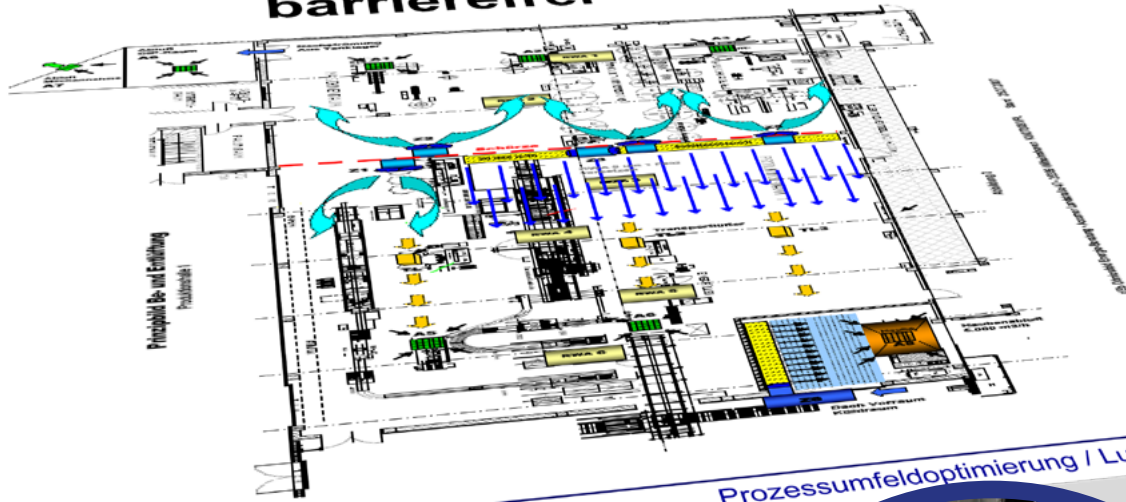


Luftströmungsschemata barrierefrei

JUST IN AIR[®]



JUST IN AIR[®] Hygiene – Fachberatung

Prozessumfeldoptimierung / Luftmanagement



Freitag, 10.00 – 14.00 Uhr

24. Juni 2022

LUFTMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG,

*optimierte Produkt- und Hygienesicherheit,
sowie nachhaltige Kostenreduktion*

Anmeldungen bitte bis zum **14.06.2022** unter
der Registrieradresse technische Koordination der
Bundesfachkommission info@bwa-deutschland.de
oder per Fax an: +49 30 700 11 43 - 20.

Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network

FACHTHEMA

LUFT- UND HYGIENE- MANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

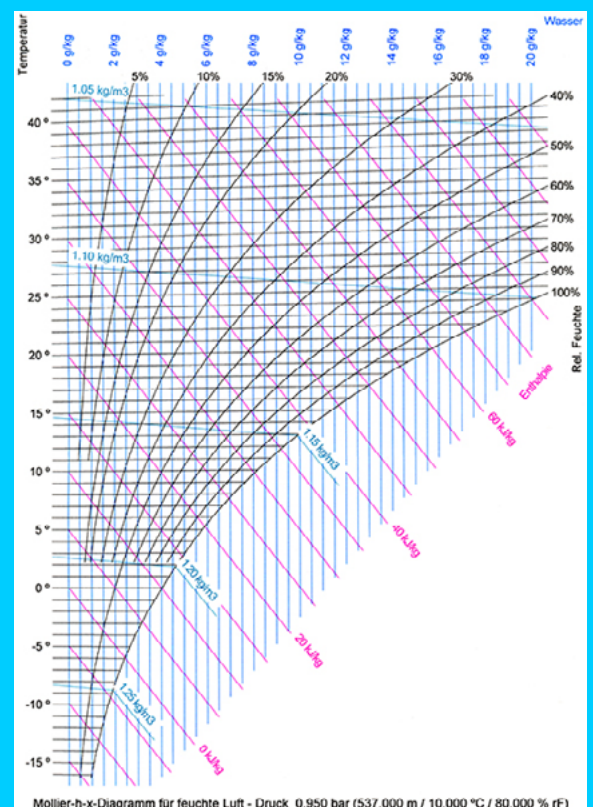
Der Begriff Luft- und Hygienemanagement hat in der Lebensmittelherstellung eine hohe Bedeutung und schließt das Prozessumfeld in der Betrachtung mit ein. Im Prozessumfeld werden die Lebensmittel hergestellt und sind direkt den vorliegenden hygienischen, wie klimatischen Verhältnissen ausgesetzt. Dabei sind neben der Gebäudeauslegung besonders die bestehenden Lüftungsvoraussetzungen von wesentlicher Bedeutung.

Durch die einzelnen Prozesse bedingt entstehen innere Lasten, wie Feuchtigkeit, Wärme, Stäube, etc., die das Produkt beeinflussen und Auswirkungen auf die Gebäudebeschaffenheit haben. Hier kann es zu Verschleppungen der inneren Lasten durch Luftströmungen, aber auch durch die Prozesswege kommen, die sich negativ auf die Produktqualitäten auswirken.

Aber auch die Themen Nachhaltigkeit, Allergenmanagement, Energieeffizienz, Haltbarkeitsverlängerung und Aufwandsreduzierungen sind direkt mit dem Thema Luft- und Hygienemanagement verknüpft.

Im Seminar Luft- und Hygienemanagement werden die einzelnen Prozessabläufe transparent analysiert, Luftströmungen visualisiert erfasst, bewertet und verbessernde Maßnahmen dargestellt.

Als Grundlage der Optimierungsmaßnahmen, wie auch zur Planung / Auslegung von Lüftungstechnischen Einheiten, werden funktionale Lastenhefte als wirtschaftliche, wie technische Beschreibungen erfolgreich eingesetzt. Dabei sind die technischen Applikationen den vorgegebenen Produkteigenschaften angepasst ausgelegt, was Informationsverluste, Planungsfehler verhindert und Angebote direkt vergleichbar macht.



PROGRAMM

**LUFTMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG,
OPTIMIERTE PRODUKT- UND HYGIENESICHERHEIT, SOWIE
NACHHALTIGE KOSTENREDUKTION**

10.00

ONLINE EINCHECKEN
DER TEILNEHMER

10.10

BEGRÜSSUNG

Michael Schumann

Vorstandsvorsitzender des BWA Berlin

10.15

GRUNDLAGEN DEFINIEREN UND ERSTELLEN VON
FUNKTIONALEN LASTENHEFTEN FÜR DIE OPTIMALE
AUSLEGUNG EINES ANGEPASSTEN LUFTMANAGEMENT

Ralf Ohlmann

Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®

*Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Grundlagenerfassung durch eine Hygiene – klimatische Prozessdatenanalyse
- Einfluss von Prozessabläufen, Gebäude & Prozesstechnik
- Bewertung hygienischer und klimatischer Faktoren im verfahrenstechnischen Produktionsablauf
- Aufteilung in Luftmanagement und Hygienemanagement
- Umsetzungsgrundlagen als funktionale Lastenhefte



PLANUNGSVORBEREITUNG UND UMSETZUNG DES LUFTMANAGEMENT ALS LÜFTUNGS- UND KLIMATECHNIK IN DER FLEISCHVERARBEITENDEN INDUSTRIE AM BEISPIEL BÖRNER EISENACHER GMBH

Witali Deister

*Leiter QM und Prokurist bei der
Börner-Eisenacher GmbH Göttingen*

- Gründe für ein auf den Prozess, Produkt und Umfeld abgestimmtes Luftmanagement
- Produktauslegungsparameter zur Erstellung eines funktionalen Lastenhefte
- Erstellung eines funktionalen Lastenheftes
- Ausschreibung und Auswahlkriterien der Lüftungstechnik
- Vorbereitende Aufgaben zur Validierung nach Inbetriebnahme

11.15 –
11.30

PAUSE

11.30

PLANUNG UND AUSLEGUNG VON LÜFTUNGS- UND KLIMAAANLAGEN

Rüdiger Stadler,

*Lüftungsfachingenieur mit dem Schwerpunkt Lebensmittelherstellung
und Energieeffizienz. Geschäftsführer von STADLER LUFTKLIMA*

- Aufnahme der Produkt- und Prozessanforderungen, der Gebäudeauslegung
- Darstellung der technischen Planungsdaten und regulatorischen Grundlagen
- Übernahme der Kriterien aus dem funktionalen Lastenheft
- Erstellung einer Entwurfsplanung und der Umsetzungsparameter als Angebot
- Umsetzung und spätere Modul- und Steuerungsintegration
- Abschluss und Validierungsvorbereitung
- Wartungs- und Kontrollplan für Lüftungs- und Klimaanlage in der Lebensmittelherstellung



12.00

DRUCKLUFT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG. SICHERE UND WIRTSCHAFTLICHE ANWENDUNG

Dr. Hartmut Evers

Fachberater für die Getränkeindustrie,

Privatdozent an der Technischen Universität Berlin

- Druckluft im Betrieb
- Kriterien der Druckluftklassen
- Trocknen der Luft und die Energieeffizienz
- Kontaminationsrisiken im Druckluftprozess erkennen, heißt sie beherrschen
- Einbinden in das HACCP-Konzept
- Hinweise zur mikrobiologischen Betriebskontrolle
- Checklisten und Kontrolllisten
- Optimierungspotentiale an Druckluftanlagenverfahren zur Haltbarkeitsabsicherung
- Wartungsplan für Druckluftanlagen

12.30 –
12.45

PAUSE

12.45

LUFTMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG, KONTROLLPUNKTE UND ANFORDERUNGEN DER LEBENSMITTELKONTROLLBEHÖRDEN

Dr. Felix R. Doepmann

*Amtstierarzt, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz-
und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)*

- Kontrollansätze der baulichen Gegebenheiten, Prozess- und Lüftungsanlagen zur Lebensmittelsicherheit
- Auswirkungen durch Prozesse als innere Lasten
- Praxisbeispiele aus der Beanstandungsliste
- Behördliche Empfehlungen
- Eigenkontrolle der Betriebe

13.15

KONTROLLE UND POSITIVE AUSWIRKUNGEN EINES ANGEPASSTEN LUFTMANAGEMENT

Ralf Ohlmann

*Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®
Luft- & Hygienefachinstitut Bremen, Leiter der Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Parametererfassung durch eine Hygiene – klimatische Prozessumfeldanalyse
- Abgleich mit den Vorgaben aus dem funktionalen Lastenheft
- Feinabstimmung der Luftkonditionierung / Wartungspläne und inneren Luftverteilung
- Festlegung der abgestimmten HACCP und Integration zur Auditierung
- Schulung des Personals zum kontrollierten Betrieb und Grenzwertkontrolle

13.45

DISKUSSIONSRUNDE FÜR IHRE FRAGEN UND ANREGUNGEN

Mit den Sachthemenexperten

- **Ralf Ohlmann**
- **Dr. Hartmut Evers**
- **Rüdiger Stadler**
- **Dr. Felix R. Doepmann**
- **Witali Deister**

14.00

ENDE DER VERANSTALTUNG

SPEAKER



Ralf Ohlmann

*Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air®
Luft- & Hygienefachinstitut Bremen,
Fachwissenschaftler für Mikrobiologie und Virologie,
Fachwissenschaftler für Luftmanagement und
Prozesstechnik in der Lebensmittelherstellung,
Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit
und Lebensmittelhandel in Berlin*



Dr. Hartmut Evers

*Fachberater für die Getränkeindustrie,
Privatdozent an der Technischen Universität Berlin*



Rüdiger Stadler

*Lüftungsfachingenieur mit dem Schwerpunkt
Lebensmittelherstellung und Energieeffizienz.
Geschäftsführer von STADLER LUFTKLIMA*



Dr. Felix R. Doepmann

*Amtstierarzt Seestadt Bremerhaven,
Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz- und Veterinärdienst
des Landes Bremen (LMTVet),
Ref. 21 Lebensmittelüberwachung*



Witali Deister

*Leiter QM und Prokurist bei der Börner Eisenacher
Fleischwaren GmbH Göttingen Ausbildung zum
Industriekaufmann und naturwissenschaftliches
Studium an der Hochschule Rhein-Waal in Kleve,
Fachexperte im Bereich Laboranalysen und
Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion*

SIE MÖCHTEN TEILNEHMEN?

WIR
FREUEN
UNS
AUF SIE!

Für die Teilnahme wird pro Person ein Organisationskostenbeitrag von € 485,00 erhoben.

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen bitte bis zum **14.06.2022** unter der Registrieradresse
technische Koordination der Bundesfachkommission
info@bwa-deutschland.de



Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network

**Bundesfachkommission
Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel**

**Kurfürstendamm 22
10719 Berlin
www.bwa-deutschland.de**

Satz, Layout, Grafiken, Fotocredits und Collagen:
Meike Bunten (okkool.berlin)

Fotocredits Speaker:
Ohlmann | Grube | Weber | Heeschen | Doepmann | Deister – Privat

ANMELDUNG

Firma

Name, Vorname

Position

Telefonnummer

E-Mail Adresse

Ich habe die [Datenschutzerklärung](#) gelesen und stimme dieser zu.

Freitag, 24. Juni 2022, 10.00 – 14.00 Uhr

**LUFTMANAGEMENT IN DER
LEBENSMITTELHERSTELLUNG,**
*optimierte Produkt- und Hygienesicherheit,
sowie nachhaltige Kostenreduktion*

**Für die Teilnahme wird pro Person
ein Organisationskostenbeitrag
von € 485,00 erhoben.**

Darin enthalten sind:

- offizielle **Teilnehmerbescheinigung** in persönlicher Ausstellung
- die Seminarbeiträge als **PDF**
- ein **Mitschnitt** der Veranstaltung.

Anmeldungen bitte bis zum **14.06.2022** unter der Registrieradresse technische Koordination der Bundesfachkommission **info@bwa-deutschland.de**

