



Freitag, jeweils von 10.00 – 14.00 Uhr

04. ODER 11. Nov. 2022

NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIE- MANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

*Einfache Optimierung der Produkt-, sowie Hygiene-
sicherheit und Steigerung der Energieeffizienz.*

Anmeldungen bitte **bis eine Woche vor dem Beginn** des jeweiligen Seminars unter der Registrieradresse technische Koordination der Bundesfachkommission info@bwa-deutschland.de

Bundesverband
für Wirtschaftsförderung
und Außenwirtschaft



BWA

Global Economic Network



FACHTHEMA

NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIEMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG.

EINFACHE OPTIMIERUNG DER PRODUKT-, SOWIE HYGIENE-SICHERHEIT UND STEIGERUNG DER ENERGIEEFFIZIENZ.

Das Thema dieses Onlineseminars ist hochaktuell und gibt der Branche wichtige Informationen aus der Praxis, der Sicht der Lebensmittelkontrollbehörde, dem Lebensmittelrecht, sowie neueste Erkenntnisse aus dem technischen Luft- und Energiebereich.

In der aktuellen Sachlage der veränderten regulatorischen Hygieneverordnungen (Bsp. Zoonoseverordnung Stand und Rechtsprechung 2022), der stark steigenden Energiepreise, aber auch der anzunehmend sich weiter verknappenden Energieressourcen (Bsp. Gasmengenzuteilung), hat der Druck auf die Betriebe deutlich zugenommen, „Vorkehrungen und Maßnahmen“ zu treffen.

Es gibt jedoch gute Ansätze im direkten Betriebsumfeld (Gebäude-, Prozess- und Umfeldtechnik) zur nachhaltigen Kostenreduzierung bei gleichzeitiger Erhöhung der „nachweisbaren“ Hygienesicherheit (besonders pathogener Keime, Bsp. Listerien Rückrufaktionen, etc.).

Was bedeutet das im Detail und welche nachhaltigen Ansätze sichern den Betrieben auch weiterhin eine wirtschaftliche Marktpräsenz.

Hier gilt die zusammengefasste Begrifflichkeit des **Luft-, Hygiene- und Energiemanagement**, wobei diese komplexen und in sich übergreifenden Segmente im direkten Umfeld der einzelnen Prozessschritte in jedem Betrieb unterschiedlich vorliegen.

Dabei kommen Fragen auf, die in der Vergangenheit, wie auch in der einschlägigen Literatur bisher keine ausreichende Beachtung gefunden haben!

Was ist zum Thema Umfeld-Temperaturen regulatorisch vorgegeben, was ist der Unterschied zwischen Produkt-, Raum- und Lagertemperatur?

Was bedeutet eine angepasste Temperatur auch besonders in gekühlten Verarbeitungsbereichen wie bei der Fleisch-, Fisch- und Feinkostherstellung und wie liegt diese optimal vor?

Hier gibt es jedoch durch die Aufteilung eines angepassten Hygiene- & Luftmanagement die Möglichkeit, eines für die Produkte und das Personal deutlich besseren Raumtemperaturgefüges, womit sich auch nachhaltige Kostenreduzierungen ergeben!

Bevor jedoch die **RICHTIGEN** Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen werden können, sollte die bestehende Prozessumfeldsituation im laufenden Betrieb erfasst und bewertet werden.

Anregungen und Antworten zu diesen grundlegenden Fragestellungen, sowie praktikable Lösungsansätze erfahren die Seminarteilnehmer und sich auch aktiv in die anschließende Diskussion mit einbringen.



PROGRAMM

NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIEMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG. EINFACHE OPTIMIERUNG DER PRODUKT-, SOWIE HYGIENESICHERHEIT UND STEIGERUNG DER ENERGIEEFFIZIENZ.

10.00

ONLINE EINCHECKEN
DER TEILNEHMER

10.10

BEGRÜSSUNG

Michael Schumann

Vorstandsvorsitzender des BWA Berlin



10.15

PROZESSUMFELDANALYSE UND GRUNDLAGEN
DEFINIEREN FÜR DIE OPTIMALE AUSLEGUNG EINES
ENERGIEEFFIZIENTEN 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
- Bewertung der aktuellen Energiebedarfe
- Auslegung der möglichen Energiebedarfe zur Effizienzerhöhung



10.45

RECHTLICHE GRUNDLAGEN ZUM UMGANG MIT LISTERIA MONOCYTOGENES UND ANFORDERUNGEN AN DAS QUALITÄTSMANAGEMENT

Prof. Dr. Markus Grube

*Fachanwalt der Rechtsanwaltskanzlei Grube · Pitzer ·
Konnertz-Häußler Rechtsanwälte Gummersbach,
Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittel-
sicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin*

- Gesetzliche Regelungen zu mikrobiologischen Kriterien bei Lebensmitteln
- Insbesondere Lebensmittelsicherheitskriterien zu *Listeria Monocytogenes*
- Aktuelle Rechtsprechung zu mikrobiologischen Befunden bei Lebensmitteln
- Meldepflichten nach der Zoonoseverordnung



11.15 –
11.30

PAUSE

11.30

LUFT- UND HYGIENEMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG, KONTROLLPUNKTE UND ANFORDERUNGEN DER LEBENSMITTEL- KONTROLLBEHÖRDEN. REGULATORISCHE VORGABEN DER PRODUKT- UND RAUMTEMPERATUREN

Dr. Felix R. Doepmann,

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

- Kontrollansätze der baulichen Gegebenheiten, Prozess- und Lüftungsanlagen zur Lebensmittelsicherheit
- Temperaturen: Produkt-, Luft-, Raum-, Oberflächen
- Rechtsgrundlagen und andere Quellen zu Temperaturvorgaben
- Vorgaben zu Produkt- und Raumtemperaturen nach der Kontrollverordnung
- Fazit: Möglichkeiten und Grenzen für Betriebe



**LEBENSMITTEL RÜCKRUF?
NEIN DANKE!**

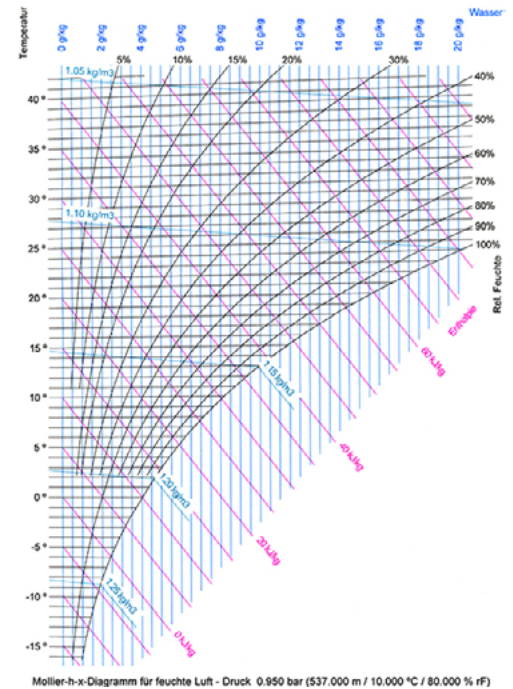
ENERGIEAUFWENDUNGEN UND EINSARPOTENTIALE BEI DER KÄLTEERZEUGUNG SOWIE DIE SICHERE UND WIRTSCHAFTLICHE INTEGRATION IN LEBENSMITTEL-TECHNISCHEN BETRIEBEN.

Dr. Hartmut Evers

Fachberater für die Getränkeindustrie,

Privatdozent an der Technischen Universität Berlin

- Kälte braucht eigentlich jeder
- Energieverbrauch von Kälteanlagen
- Der linksläufige Carnot-Prozess, einfach erklärt
- Energiesparen im Prozess
- Die Kältemittel; Ammoniak, CO₂, Wasser, Sonstige
- Absorptionskälteanlage als Alternative zur Kompression
- Zentrale-Dezentrale Aufstellung
- Fehler an Kälteanlagen
- Checkliste zur Hilfestellung



12.30 –
12.45

PAUSE

12.45

WELCHE PROZESSE UNTER WAHRUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT STEHEN IM FOKUS DER EFFIZIENZANPASSUNG. BERICHT AUS DER PRAXIS DER FLEISCHVERARBEITUNG AM BEISPIEL BÖRNER EISENACHER GMBH

Witali Deister

Leiter QM und Prokurist bei der Börner-Eisenacher GmbH Göttingen

- Klima – Temperatur und Luftmanagement
- Reinigung und Desinfektion – Wasser- und Chemikalieneinsatz
- Technische Anlagen – Dampf, Wärmerückgewinnung, Druckluft

Rüdiger Stadler

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

- Aufnahme der Produkt-, wie der Prozessanforderungen und der Gebäudedaten
- Berechnungsgrundlagen; Physikalische und thermodynamische Zusammenhänge
- Energetisches Einsparpotential
- Energieeffiziente und hygienische Lüftungskomponenten
- Realisierung

DISKUSSIONSRUNDE
FÜR IHRE FRAGEN UND ANREGUNGEN**Mit den Sachthemenexperten**

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

SPEAKER



Ralf Ohlmann

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



Prof. Dr. Markus Grube

Partner der Rechtsanwaltskanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte Gummersbach, Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz sowie Professor für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück, Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin



Dr. Hartmut Evers

Fachberater für die Getränkeindustrie, Privatdozent an der Technischen Universität Berlin sowie an der Universität Gießen; Berater für HACCP-Systeme, Mikrobiologie und Reinigungstechnologie



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, Studium Bio Science & Health, Fachexperte im Bereich Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion, Mitglied der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin

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 **eine Woche vor dem Beginn des jeweiligen Seminars** 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 | Evers | Stadler | Doepmann | Deister – Privat

ANMELDUNG

Firma

Name, Vorname

Position

Telefonnummer

E-Mail Adresse

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

Freitag, 04. oder 11. November 2022, jeweils von 10.00 – 14.00 Uhr

NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIEMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG.

*Einfache Optimierung der Produkt-, sowie Hygiene-
sicherheit und Steigerung der Energieeffizienz.*

**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 **eine Woche vor dem Beginn** des jeweiligen Seminars unter der Registrieradresse technische Koordination der Bundesfachkommission info@bwa-deutschland.de

