

Schulung

"Praxiskurs Lebensmittelsicherheitskultur"


Datum: Dienstag, 06.05.2025

Uhrzeit: 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Geschäftsstelle foodRegio – Am Burgfeld 10a; 23568 Lübeck

Referent: Herr Dr. Kinder, KinderLeicht QS GmbH

09:00 Uhr bis 09:15 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer
09:15 Uhr bis 10:45 Uhr	Einführung: Gesetzliche Anforderungen und Richtlinien: <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius • EU HACCP Richtlinie (2022/C 355/01)
10:45 Uhr bis 12:30 Uhr	Umsetzung der LM Sicherheitskultur in GFSI Standards: <ul style="list-style-type: none"> • Grundsätzlicher Aufbau • Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur • Verpflichtung der Leitung • Sensibilisierung der Beschäftigten • Kommunikation der Verantwortung • Welche Ressourcen werden benötigt?
12:30 Uhr bis 13:30 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
13:30 Uhr bis 15:00 Uhr	Praxisübungen in Kleingruppen und im Plenum: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsinhalte • Darstellung und Prüfung des Risikobewusstseins der Mitarbeiter • Kommunikation der Verantwortung • Bereitstellung objektiver Daten
15:00 Uhr bis 15:30 Uhr	Kaffeepause
15:30 Uhr bis 16:00 Uhr	Auswertung der Umsetzung der Anforderungen

16:00 Uhr bis 17:00 Uhr	Abschlussdiskussion
Referent	<p>Herr Dr. Heiko Kinder</p>  <p>Nach einer Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik studierte er Lebensmittelchemie in Hamburg. In einer interdisziplinären Arbeitsgruppe promovierte Dr. Kinder über Lebensmittelallergien und initiierte ein vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie gefördertes Projekt zur Auswirkung der technologischen Bearbeitung auf die Allergenität von Lebensmittelproteinen. Nach 22 Jahren Berufs- und Führungserfahrung beschloss er, seine umfangreichen Kenntnisse der Lebensmittel- und Verfahrenstechnologie, der Hygiene, Prozessanalyse, Mikrobiologie und Analytik als selbständiger Berater zu nutzen. Heute ist Dr. Kinder u.a. IFS Auditor und Dozent an der TH Lübeck.</p>