



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Praxis-Seminar am 15. März 2018

Hygiene und Mikrobiologie bei Kräutern, Gewürzen und Arzneipflanzen

Beschreibung Seminar

Kompaktseminar, das wesentliche Aspekte der Mikrobiologie und Betriebshygiene in Betrieben der Gewürz- und Arzneipflanzenverarbeitung behandelt und dabei auch kritische Punkte wie z.B. überzogene Spezifikationen und unsinnige Untersuchungsparameter nicht ausspart.

Ihr Referent

Dr. Gero Beckmann ist Fachtieraerzt für Mikrobiologie und leitet im Institut Romeis die Abteilung Hygiene und Beratung. Arbeitsschwerpunkte: Betriebshygiene, Schulungen, Risikobewertungen, Mikrobiologie von Arznei- und Gewürzpflanzen. 2012-15 Lehrauftrag an der Hochschule Fulda. Autor von >100 Publikationen.

Themen

Mikrobiologie von Pflanzen

Lebensmittelinfektionen/-intoxikationen durch pflanzliche Lebensmittel

inkl. Salmonellen und neuere Entitäten (Listeria monocytogenes, Campylobacter sp., Noroviren, Hepatitis A)

Aspekte der Keimverteilung, der Untersuchungsmethoden sowie des Probenzuges

DGHM-Richt- und Warnwerte - Aussagekraft und Wertigkeit

Das Kreuz mit den Spezifikationen am Beispiel coliforme Keime, Enterobakterien, sog. Gesamtkeimzahl

Betriebshygienische Aspekte im Lichte von Handelsstandards

- kritische Punkte
- sinnvolles mikrobiologisches Monitoring
- IFS: Überprüfung der Effektivität der Händereinigung – und Desinfektion
- IFS: Risikobetrachtung + Monitoring Wasser, Druckluft, Arbeitskleidung

Grundzüge der Schädlingsbekämpfung/Pest Control

(Mikrobiologische) Aspekte der Globalisierung (inkl. Allergene, Fremdkörper, PAs) sowie behördliches Handeln

Demonstration mikrobiologischer Schaukulturen

Teilnehmerkreis/Zielgruppe

Mitarbeiter der Qualitätssicherung, des mikrobiologischen Labors und der Betriebsleitung in Gewürz- u. Arzneipflanzenverarbeitung

Ihr Nutzen

Optimieren Sie praxisbezogen Ihre Kenntnisse zu speziellen Aspekten der Mikrobiologie und Hygiene. Lernen Sie, sinnvolle Spezifikationen in Qualitätssicherung und Betriebslabor zu erstellen sowie ggf. kritisch zu begleiten. Daneben erhalten Sie praktische Hinweise zur Umsetzung von IFS-Forderungen sowie zu aktuellen Entwicklungen, die sich durch die Globalisierung ergeben.

Teilnahmegebühr 370,- Euro zzgl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

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

Ablauf

14.03.2018 Vorabendveranstaltung
18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts
19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im ROMEIS FORUM
15.03.2018 Seminarveranstaltung
09:00 – 16:30 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung. 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 vorbehalt 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.

Hotel/Übernachtungsmöglichkeiten bitte selbst buchen, z.B.

Hotel „Zum Grünen Kranz“

Obere Torstr. 11
 97723 Oberthulba
 Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net

Landgasthof „Zum Stern“

Obererthaler Str. 23
 97762 Obererthal
 Tel. 09732 47 07
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20
 97723 Oberthulba
 Tel. 09736-707 0
www.hotelrhoenerland.de/index.php/de/reservierung
www.hotelrhoenerland.de

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Hygiene und Mikrobiologie bei Kräutern, Gewürzen und Arzneipflanzen

Ich melde mich verbindlich an:

Laborbesichtigung 14.03.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba

Begrüßungsabend 14.03.18 ab 19:00 Uhr im ROMEIS FORUM

Seminar 15.03.18 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 370,- Euro zuzügl. MwSt.

*****Sonderkonditionen: 290 EUR für Mitglieder im Fachverband der Gewürzindustrie e.V., Kulinarika Deutschland e.V., Culinarika Europe e.V., Deutscher Verband der Hefeindustrie e. V. (bitte angeben s.u.!) *****

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung. - Anmeldung auch unter www.institut-romeis.de

MEIN Betrieb ist Mitglied beim:

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.