



# Web-Seminar: Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Schokoladeindustrie

## 19.03.– 20.03.2024

### PROGRAMM

**Teilnahmegebühr:**

**1.290,00 €**

**Leistungen:**

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

**Ihre Moderatorin:**

Christa Schuster-Salas,  
Infopoint Kakao - und - mehr



**Fragen?**

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unsere Projekt Organisation Nadine Steiner gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 24  
seminar@zds-solingen.de



# Dienstag, 19. März 2024

**Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**

**13:00 Vorstellung Inhalte/Organisation**

*Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr*

## **Mikrobiologischen Belastung**

**13:15** Salmonellen auf Kakaobohne, in Kakaomasse und Schokolade

*Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr*

**14:00** Listeria monocytogenes: Eigenschaften und Relevanz für die Süßwarenindustrie

*Sabrina Vallicotti, BAV Institut*

**14:45** Mikrobiologische Hygieneindikatoren: Untersuchung in Lebensmitteln und Produktionsumgebung

*Dirk Lorenz, BAV Institut*

**15:30 Networkpause**

## **Lagerung/Schulung**

**15:45** Oberflächenriss- und Hygieneprüfung in Flüssigtanks mit Doppelwandung

*Daniel Betzl, AAK Food*

**16:45** Schädlingserkennung und -monitoring in der Süßwarenindustrie

*Dr. Gerhard Karg*

**17:30** Das Qualitätskontroll-Labor der Zukunft -effizient und krisensicher!

*Paul Andrej, BAV Institut GmbH*

**18:15 Ende des ersten Tages**

# Mittwoch, 20. März 2024

**Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**

**08:00 Vorstellung Inhalte/Organisation**

*Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr*

## **Probenahme in der Produktion**

08:15 Betriebshygiene: Elementarer Baustein für die Lebensmittelsicherheit;  
mit Fokus auf die Formenreinigung und ihre Potentiale

*Christopher Kielbassa, TECHNICAL EXCELLENCE SPECIALIST,  
FOOD & PROTEIN – CENTRAL FOOD & BEVERAGE DIVISION*

## **Reinigung, Kontrolle**

09:30 ATP-Test, die schnellere und günstigere Reinigungsüberwachung

*Dietmar Schulte, Fa. Gullimex*

10:15 Pathogenscreening auf Flächen mittels Farbwechseltest

*Dietmar Schulte, Fa. Gullimex*

## **10:30 Networkpause**

10:45 Hilfsmittel zur Probenahme (Abklatschtest, Nährböden.....)

*Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr*

11:15 Probenahme von Produktresten und Produktübergängen  
schokoladeproduzierender Anlagen, Probenahme als Prozessbegleitung

*Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr*

11:45 Erfolgsfaktoren für wirksame Hygieneschulungen

*Tayla Marie Richter, BAV Institut*

## **12:30 Networkpause**

# Mittwoch, 20. März 2024

12:45 Learnings aus Krisen

*n.n*

13:15 Bewertung mikrobiologischer Befunde/DGHM Richt- und Warnwerte  
Schokolade/Überblick zu gesetzlichen Meldepflichten

*Nadine Kiefer, BAV Institut*

14:00 **Ende der Veranstaltung**

- Änderungen vorbehalten -