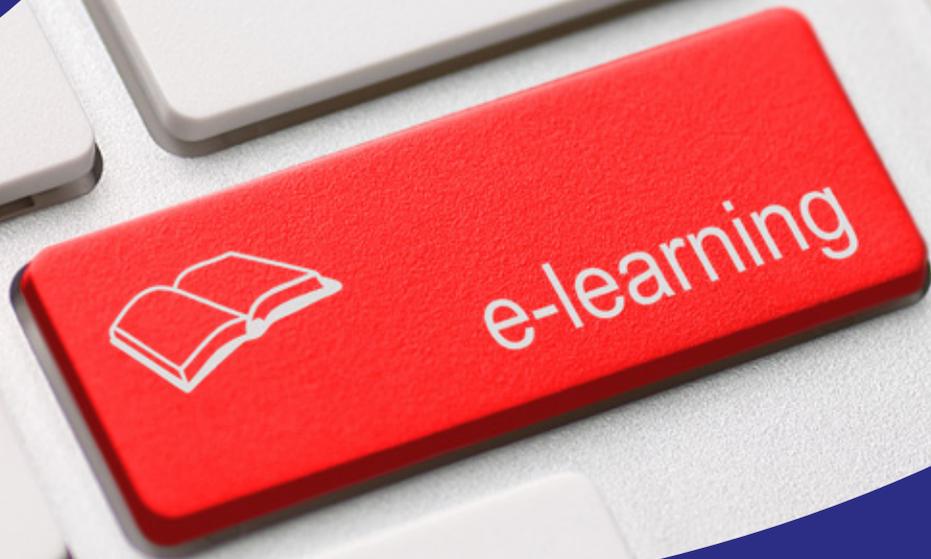


Diversey 



Protecting Life.
Together.



Hygiene Academy: E-Learning



INHALT

Diversey Online Learning Management System	2
Kursverzeichnis	4
Grundlagen Kurse	5
Anwendungsspezifische Kurse	9
Prozessspezifische Kurse	21
Spezifische Kurse zur mikrobiologischen Kontrolle	25



Diversey Online Learning Management System

Unsere Academy E-Learning-Kurse werden auf dem Diversey Online Learning Management System bereitgestellt. Mit Hilfe dieser Plattform werden die Schulungen von Mitarbeitern vereinfacht, Kosten reduziert und einheitliche Schulungen innerhalb Ihres Betriebs ermöglicht.

Einige Merkmale dieses Systems sind:

Umfangreiche Online-Trainingsbibliothek

Große Auswahl an Best-in-Class-Schulungsunterlagen mit Video- und Audio-Funktionen. Die Webseiten sind für Online User und Administratoren jederzeit verfügbar. Systemportal in 30 Sprachen.

Testen, nachverfolgen und berichten

Leistungsfähige Berichts-Funktionen zur Überwachung der Mitarbeiterbeteiligung, der Leistung und des Fortschritts. Excel-kompatible Berichte ermöglichen eine schnelle Analyse.

Cloud-basierte Plattform

Neueste Cloud-Technologie, die sich durch Benutzerfreundlichkeit auszeichnet und dafür sorgt, dass Vorbereitungszeiten reduziert werden können. Es wird keine teurere Hardware benötigt und es muss keine zusätzliche Software installiert werden. Die Anmeldung erfolgt durch bequeme Selbstregistrierung.

Zertifikat-Management

Erstellen, drucken und signieren Sie digital die Trainingszertifikate. Konfigurieren Sie Freigabe- und Ablaufrichtlinien entsprechend Ihren organisatorischen Anforderungen.

Mobiles Lernen

Greifen Sie über Smartphones oder Tablets auf die Schulungen zu. Die Benutzerfreundlichkeit ist für eine Vielzahl an Geräten gegeben, so dass ein flexibles und konsistentes Lernen ermöglicht wird.

- Ihre Mitarbeiter erhalten Zugang zu "Best Practices" und können so Ihr Wissen ausbauen
- Ihre Mitarbeiter können konsistent geschult werden, d. h. zu den gleichen Inhalten in verschiedenen Sprachen an unterschiedlichen Standorten
- Sie können die Beteiligung Ihrer Mitarbeiter nachverfolgen und sowohl Ihnen als auch den Vorgesetzten Dokumente dazu aushändigen

Ein effektives und flexibles System

- Selbstgesteuertes Training, so dass jede Person in ihrem eigenen Tempo arbeiten kann. Durch Quizfragen behalten die Anwender den Überblick über das Gelernte
- Überall und jederzeit verfügbar, Zugang von jedem Internetanschluss
- Immer up-to-date mit neuen Modulen, die regelmäßig hinzugefügt werden, um die Informationen aktuell zu halten.

Einsparungen

- Geringerer zeitlicher Aufwand und Reduktion der Kosten, die bisher durch Reisen zu Schulungszentren entstanden sind
- Senkung der Betriebskosten durch effiziente und effektive Arbeitsabläufe
- Es muss kein eigenes System gekauft und intern aufgebaut werden.

Für weitere Informationen über unser Online Learning Management System wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenberater oder besuchen Sie unsere Website unter:

www.diverse.com



Diversey E-Learning-Kurse - Verzeichnis

KATEGORIE	REF	KURSNAME	KURSMODULE	ZERTIFIZIERUNG		
GRUNDLAGEN	E1	SICHERER UMGANG MIT CHEMIKALIEN	Momentan nur auf Englisch verfügbar		Basic	
	E2	GRUNDLAGEN DER REINIGUNG UND DESINFEKTION IN DER LEBENSMITTELUND GETRÄNKEINDUSTRIE	1. Basiskonzepte für Hygiene und Reinigung 2. Chemie	3. Mikrobiologie in Lebensmitteln 4. Desinfektion 5. Monitoring und Dokumentation	Fortgeschritten: Alle 5 Module	
	E3	GRUNDLAGEN DER MIKROBIOLOGIE IN LEBENSMITTELBETRIEBEN	1. Einführung & Wachstum von Mikroorganismen	2. Verderbniserreger 3. Pathogene Organismen	Basic: Alle 3 Module	
ANWENDUNGSSPEZIFISCHE KURSE	A1	OPC - OBERFLÄCHENREINIGUNG IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE	1. Grundlagen der OPC	2. OPC-Anwendungen	Basic: Modul 1	Fortgesch.: Module 1 & 2
	A2	CIP - CLEANING IN PLACE ANWENDUNGEN UND KONZEPTE	1. CIP-Konzepte 2. Konzepte für CIP-Anlagen: ungestapelt, gestapelt, Static Leg	3. Gestapelte CIP 4. Static Leg CIP	Basic: Module 1 & 2	Fortgeschritten: Alle 4 Module
	A3	FLASCHENREINIGUNG - KONZEPTE UND ANWENDUNGEN	1. Konzepte und Equipment 2. Durchführung der Flaschenreinigung	3. Kontrollparameter	Basic: Modul 1	Fortgeschritten: Alle 3 Module
	A4	MEMBRANREINIGUNG IN DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE	1. Grundkonzepte 2. Materialien von Membranen: Anwendungen & Einschränkungen	3. Durchführung der Membranreinigung	Basic: Modul 1	Fortgeschritten: Alle 3 Module
	A5	BANDSCHMIERUNG - KONZEPTE UND ANWENDUNGEN	1. Verschiedene Konzepte zur Bandschmierung	2. Optimierung der Bandschmierung	Basic: Modul 1	Fortgeschritten: Module 1 & 2
	A6	KISTENWÄSCHE	Kistenwäsche		Fortgeschritten	
PROZESS-SPEZIFISCHE KURSE	P1	GMP IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE	Personalhygiene und gute Herstellungspraktiken (GMP) in der Lebensmittelverarbeitung		Fortgeschritten	
	P2	HYGIENIC DESIGN	Momentan nur auf Englisch verfügbar		Fortgeschritten	
	P3	ALLERGENMANAGEMENT	Momentan nur auf Englisch verfügbar		Fortgeschritten	
KURSE ZUR MIKROBIOLOGISCHEN KONTROLLE	S1	LISTERIEN	Listerien-Management in der Lebensmittelindustrie		Fortgeschritten	
	S2	CAMPYLOBACTER	Campylobacter-Management in der Lebensmittelindustrie		Fortgeschritten	
	S3	BIOFILM	Momentan nur auf Englisch verfügbar		Fortgeschritten	
	S4	SALMONELLEN	Momentan nur auf Englisch verfügbar		Fortgeschritten	

GRUNDLAGEN

Grundprinzipien der Hygiene, damit Sie die Rolle und Bedeutung der betrieblichen Reinigung besser verstehen.



Beschreibung

Diversey will sicherstellen, dass die Chemie zur Reinigung richtig und sicher eingesetzt wird, um Unfälle zu verhindern, die den Benutzer möglicherweise verletzen und die Sicherheit anderer beeinträchtigen könnten. Der Kurs SICHERER UMGANG MIT REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTELN vermittelt ein grundsätzliches Verständnis für die potenziellen Risiken bei der Verwendung von Chemie und erläutert, welche Prozesse implementiert sein sollten, um das Risiko zu minimieren.



Lernziele

Das Trainingsprogramm umfasst wichtige Bereiche, die zu einem besseren Verständnis der sicheren Durchführung der Reinigung mit Chemikalien verhelfen sollen.

Die Schlüsselinhalte sind:

- Gründe für die Reinigung
- Wie wird richtig gereinigt
- Das Gesetz
- Chemische Gefahren
- Sicherheit
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Reinigung nach Verschütten von Chemikalien
- Erste Hilfe



Zielpersonen:

Der Kurs SICHERER UMGANG MIT REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTELN sollte ein Pflichttraining für alle Mitarbeiter sein, die:

- während ihrer täglichen Arbeit Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln haben
- während ihrer täglichen Arbeit mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Kontakt kommen können



Beschreibung

Der Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG ist eine Einführung in die Chemie, Mikrobiologie und Physik im Hinblick auf Reinigung und Desinfektion und umfasst fünf Module. Er ist die Basis für alle anderen Schulungen und daher empfehlen wir, dass dieser vor den Fortgeschrittenen-Kursen abgeschlossen wird.

Es wird kurz erläutert, warum und wie wir reinigen, bevor beschrieben wird, wie die Reinigungschemikalien funktionieren und wie Hygieneverfahren verwaltet, überwacht und dokumentiert werden sollten.



Lernziele

Jedes der fünf Module innerhalb dieses Kurses hat seine eigenen Ziele.

Nach Abschluss der Trainingseinheit wissen Sie:

- Warum wir reinigen und welche Folgen es hat, wenn wir nicht reinigen
- Welche Arten von Mikroorganismen es im Zusammenhang mit der Lebensmittel- und Getränkeproduktion gibt, welche Auswirkungen sie haben und wie sie zu kontrollieren sind
- Den Unterschied zwischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und wie sie funktionieren
- Wie mit Reinigungschemikalien sicher umgegangen wird
- Warum man die Reinigung überwachen sollte, welche Möglichkeiten es gibt und wie man das Ergebnis überprüfen kann
- Warum und wie man die Reinigung dokumentieren sollte



Zielpersonen:

Der Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG ist ein Einstiegslehrgang, geht jedoch trotzdem in die Tiefe des Themas. Ziel des Kurses ist es, die grundlegenden Prinzipien der Reinigung und Hygiene näherzubringen oder bereits vorhandenes Wissen aufzufrischen.

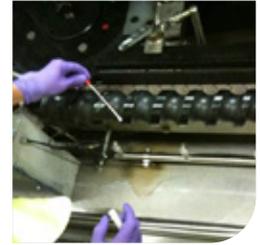
- Geeignet für neue Mitarbeiter, die bisher keine Schulung im Bereich Hygiene hatten
- Geeignet für Mitarbeiter, die Kurse für Fortgeschrittene absolvieren und die Grundkenntnisse im Vorfeld auffrischen möchten



Beschreibung

Der Kurs MIKROBIOLOGIE umfasst drei Module und ist eine grundlegende Einführung in die Welt der Mikroorganismen, ihrer Auswirkungen und der Kontrolle ihres Wachstums. Er ist als Basis für die spezifischen Schulungen zur mikrobiologischen Kontrolle zu sehen und daher empfehlen wir, dass dieser vor einem der Kurse für Fortgeschrittene abgeschlossen wird.

Nach einer kurzen Vorstellung der Grundprinzipien wird erläutert, welche Arten von Mikroorganismen für die Lebensmittel- und Getränkeherstellung relevant sind, welche Bedingungen sie benötigen, um wachsen zu können und wie durch Veränderung dieser Bedingungen ihr Wachstum gesteuert werden kann.



Lernziele

Jedes der drei Module innerhalb dieses Kurses hat seine eigenen Ziele. Nach Abschluss der Trainingseinheit haben Sie Kenntnisse über:

- Die Namen und Arten von Mikroorganismen
- Die Vorteile von Mikroorganismen
- Die Auswirkungen, die sie in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion haben
- Die Kontrolle von mikrobiologischem Wachstum
- Bakterien, Pilze, Hefen und Viren
- Sporen
- Biofilm



Zielpersonen:

Der Kurs MIKROBIOLOGIE ist ein Einstiegslehrgang, der ein grundlegendes Verständnis von Mikroorganismen vermittelt oder bereits vorhandenes Wissen auffrischt.

- Geeignet für neue Mitarbeiter, die bisher keine Schulung im Bereich Hygiene hatten
- Geeignet für Mitarbeiter, die Kurse für Fortgeschrittene absolvieren und die Grundkenntnisse im Vorfeld auffrischen möchten



ANWENDUNGSSPEZIFISCHE KURSE

Schulungen, die für spezifische Prozesse und Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt wurden



Beschreibung

Im Kurs Oberflächenreinigung (OPC) werden die Methoden der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen oder geschlossenen Prozessanlagen und Geräten, die vor der Reinigung auseinandergebaut werden müssen, beschrieben.

Der Basiskurs OPC stellt das Prinzip der Oberflächenreinigung vor, wie die Methoden in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie angewandt werden und welche Möglichkeiten bestehen, die Reinigung dem Produktionsprozess anzupassen.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Die Definition von OPC verstehen – was ist OPC und wer wendet es an
- Die verfügbaren Methoden der chemischen Reinigung kennen
- Den Sinner'schen Kreis verstehen und wie er mit der Auswahl der Reinigungsmethode zusammenhängt
- Verstehen, welche allgemeinen Schritte durchgeführt werden müssen, um eine saubere Oberfläche zu erhalten
- Verstehen, welche Zusammenhänge es zwischen den Schmutzarten und der Oberflächenbeschaffenheit gibt



Zielpersonen:

Der Basiskurs OPC ist ein Einstiegslehrgang, der auf dem Grundverständnis der Reinigungskemie aufbaut. Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG durchzuführen.

- Geeignet für Mitarbeiter aller Ebenen, um die Grundprinzipien der Oberflächenreinigung (OPC) in der Lebensmittelindustrie zu vermitteln



Beschreibung

Die Oberflächenreinigung (OPC) ist ein ressourcenintensiver Prozess. Die Wahl der richtigen Reinigungsmethode, die Optimierung des Reinigungszyklus und -ablaufs sowie die Auswahl des richtigen Reinigungsmittels sorgen dafür, dass die Oberfläche mit geringem Einsatz an Ressourcen gereinigt werden kann.

Der OPC-Kurs für Fortgeschrittene zielt darauf ab, dem Reinigungspersonal das nötige Wissen zu vermitteln, um OPC-Prozesse optimieren und eine effiziente Reinigung erreichen zu können.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

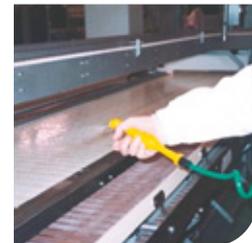
- In der Lage sein, die richtige OPC-Methode für die Reinigung auszuwählen
- Die unterschiedlichen Equipmentmöglichkeiten verstehen
- Reinigungsmethoden optimieren können
- Den richtigen Reiniger wählen können (Schaum, Gel etc.)
- Verstehen, welche Zusammenhänge es zwischen jeglichen Schmutzarten und der Oberflächenbeschaffenheit gibt



Zielpersonen:

Der OPC-Kurs für Fortgeschrittene ist so konzipiert, dass er auf dem Basiskurs OPC aufbaut. Die Schulungsteilnehmer sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

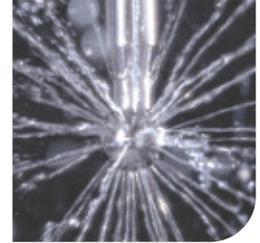
- Allgemeine Kenntnisse über Reinigung
- Allgemeine Kenntnisse über Anlagen und das entsprechende Umfeld in der Lebensmittelindustrie
- Allgemeine Kenntnisse über die Grundlagen der Chemie der Reinigung
- Kenntnisse über die Grundlagen der Oberflächenreinigung (OPC)



Beschreibung

Cleaning in Place (CIP) beschreibt den Prozess der Reinigung und Desinfektion der Innenflächen von Anlagen, Tanks und Rohrleitungen, ohne dass diese vorher demontiert werden müssen.

Der Basiskurs CIP stellt die Grundlagen der CIP-Reinigung, des Designs und des Betriebs von CIP-Systemen vor und dient als Grundlage für weiterführende Module.

**Lernziele**

Nach Abschluss der beiden Kursmodule können Sie:

- Die Elemente eines CIP-Systems beschreiben und die Grundprinzipien des Designs einer CIP-Anlage formulieren
- CIP-Systeme erkennen
- Die grundlegenden Konzepte der Durchflussrate und des Druckverlusts und deren Wichtigkeit erklären

**Zielpersonen:**

Der Basiskurs CIP ist ein Einstiegslehrgang, der ein grundlegendes Verständnis der CIP-Reinigung ermöglicht. Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben.

- Geeignet für Mitarbeiter aller Ebenen, um die Grundprinzipien der CIP-Reinigung in der Lebensmittelindustrie zu vermitteln
- Voraussetzung für den CIP-Kurs für Fortgeschrittene



Beschreibung

Cleaning in Place (CIP)-Systeme automatisieren den Reinigungsablauf und sorgen so für reproduzierbare Ergebnisse. Es ist wichtig zu verstehen, wie das System arbeitet, um sicherzustellen, dass das richtige Programm verwendet wird und Ressourcen nicht verschwendet werden.

Der CIP-Kurs für Fortgeschrittene zielt darauf ab, den Trainingsteilnehmern das nötige Wissen zu vermitteln, um den Betrieb von CIP-Systemen zu verstehen. Sie werden so geschult, dass sie häufig auftretende Probleme erkennen.

Der Fortgeschrittenenkurs besteht aus zwei weiteren Modulen, die auf den beiden Kursen im CIP-Grundkurs aufbauen.

Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Die verschiedenen Arten von CIP-Systemen verstehen
- Verschiedene CIP-Systemarten erkennen und wissen, wie sie funktionieren
- Den Unterschied zwischen verlöterter und gestapelter CIP verstehen und die Unterschiede im Design erkennen
- Häufig auftretende CIP-Probleme erkennen und bei Bedarf in der Lage sein, diese einem Spezialisten ausführlich zu beschreiben



Zielpersonen:

Der CIP-Kurs für Fortgeschrittene wurde so entwickelt, dass er auf dem Basiskurs aufbaut.

- Geeignet für Mitarbeiter, die CIP-Prozesse verwalten oder das Design einer CIP-Anlage verstehen möchten



Beschreibung

Glasflaschen sind sehr beliebt und die bevorzugte Verpackungsform für Getränke, insbesondere für Bier und kohlenensäurehaltige Getränke. In den meisten Ländern werden Glasflaschen von den Verbrauchern gesammelt und entweder an die Flaschenhersteller oder an die Getränkebetriebe zurückgegeben, damit sie wiederverwendet werden können.

Dieser Kurs beschreibt den Prozess der Reinigung und Sterilisation von Flaschen mit Hilfe von Flaschenwaschmaschinen im Flaschenkeller.

**Lernziele**

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Verstehen, warum Glasflaschen gereinigt werden
- Die allgemeine Prozesskonfiguration einer Flaschenwaschmaschine verstehen und den Wasserfluss darin nachvollziehen können
- Die wichtigsten Elemente der Flaschenwaschmaschine identifizieren und das zugehörige Equipment sowie die damit verbundenen Dienstleistungen definieren können
- Verstehen, welche Rolle das Wasser und dessen Zusammensetzung bei der Reinigung von Flaschen in der Flaschenwaschmaschine hat

**Zielpersonen:**

Der Basiskurs FLASCHENREINIGUNG ist ein Einstiegslehrgang, der ein grundlegendes Verständnis der Prinzipien der Flaschenwaschmaschine vermitteln soll. Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben.

- Geeignet für Mitarbeiter aller Ebenen, um die Grundprinzipien der Flaschenreinigung in der Lebensmittelindustrie zu vermitteln
- Voraussetzung für den Kurs Flaschenreinigung für Fortgeschrittene



Beschreibung

Flaschen durchlaufen in einer Flaschenwaschmaschine einen automatischen Reinigungsprozess, so dass reproduzierbare Ergebnisse generiert werden. Es ist wichtig zu verstehen, wie das System arbeitet, um sicherzustellen, dass das richtige Programm verwendet wird und Ressourcen nicht verschwendet werden.

Der Kurs FLASCHENREINIGUNG für Fortgeschrittene zielt darauf ab, den Trainingsteilnehmern das nötige Wissen zu vermitteln, um den Betrieb einer Flaschenwaschmaschine zu verstehen. Sie werden so geschult, dass sie häufig auftretende Probleme leicht erkennen.

Der Fortgeschrittenenkurs besteht aus zwei zusätzlichen Modulen, die auf dem Modul im Basiskurs aufbauen, und konzentriert sich auf die Konstruktion und den Betrieb der Flaschenwaschmaschine.

Lernziele

Jedes der drei Module in diesem Kurs hat seine eigenen Ziele. Nach Abschluss der Trainingseinheit haben Sie Kenntnisse über:

- Die Faktoren, die beeinflussen, wie Flaschen in einer Flaschenwaschmaschine gereinigt werden
- Die Chemie in den Wasch- und Nachspülzonen
- Die besonderen Anforderungen zum Schutz der Flaschen
- Die Tools und die Tests zur Überwachung der Leistung einer Flaschenwaschanlage
- Wie die Lauge in einer Flaschenwaschmaschine zurückgewonnen werden kann, indem man die Schwebstoffe beseitigt
- Warum, wo und wie die Lauge und die Additive dosiert und kontrolliert werden sollten
- Wie man die Mehrzahl der Probleme in der Flaschenwaschmaschine analysieren, Ursachen identifizieren und Korrekturmaßnahmen anbringen kann.

Zielpersonen:

Der Kurs FLASCHENREINIGUNG für Fortgeschrittene wurde entwickelt, um ein tiefes Verständnis von Flaschenwaschmaschinen zu erlangen und baut auf dem Basiskurs FLASCHENREINIGUNG auf.

- Geeignet für Mitarbeiter, die für den Flaschenreinigungsprozess verantwortlich sind oder ein Verständnis für das System ihrer Flaschenwaschmaschine erlangen wollen



Beschreibung

Membranfiltration ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie weit verbreitet, um Produkte voneinander zu trennen.

Im Basiskurs MEMBRANREINIGUNG werden die Grundprinzipien der Verwendung von Membranen zur Filtration, die Reinigung der Membranen und die verschiedenen Optionen zur Maximierung der Effizienz der Membransysteme erklärt.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Die grundlegenden Verfahren bei Membranfiltrationen verstehen
- Die Grundlagen des Designs von Membrananlagen verstehen
- Die unterschiedlichen Arten von Membrananlagen kennen



Zielpersonen:

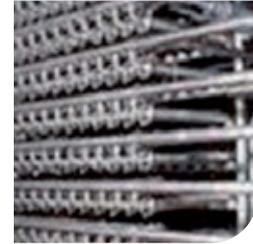
Dieser Basiskurs soll grundlegende Kenntnisse über die Prinzipien der Membranfiltration vermitteln oder vorhandenes Wissen wieder auffrischen.

- Geeignet für neue Mitarbeiter, die bisher keine Schulung im Bereich der Membranfiltration hatten
- Voraussetzung für alle, die den Kurs MEMBRANREINIGUNG für Fortgeschrittene absolvieren möchten
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben.



Beschreibung

Dieses Modul für Fortgeschrittene stellt die verschiedenen Arten der Membranfiltrationssysteme vor, vermittelt ein ausführliches Verständnis der Kernprinzipien und zeigt, wofür jedes System verwendet werden kann. Zusätzlich sollen die Grenzen einiger Membraninstallationen und deren Einfluss auf die Reinigungswirkung aufgezeigt werden.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Verstehen, welche unterschiedlichen Membrantypen verfügbar sind und wofür diese genutzt werden
- Wissen, welche Membranmaterialien für Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration und Umkehrosmose verwendet werden
- Über die pH- und Temperaturlimits Bescheid wissen, die für die unterschiedlichen Membrantypen und Materialien gelten
- Wissen, welche Chemie zur Reinigung von Membranen eingesetzt werden kann



Zielpersonen:

Dieser Kurs ist ein Modul für Fortgeschrittene, das auf dem Basiskurs MEMBRANREINIGUNG aufbaut.

- Geeignet für Mitarbeiter, die für die Effizienz der Membrananlage verantwortlich sind - einschließlich der Standort- und Betriebsleiter, Ingenieure und Betreiber der Anlage



Beschreibung

Transportbänder sind für die effiziente Produktion von Getränken und Lebensmitteln wichtig, um Füller und Verpackungslinien mit maximaler Kapazität betreiben zu können. Die Bandschmierung sorgt dafür, dass volle oder leere Gebinde auf den Bändern transportiert werden können, ohne zu fallen und sich gegenseitig zu blockieren, damit keine ungeplanten Ausfallzeiten auftreten.

**Lernziele**

Im Rahmen der Basisschulung BANDSCHMIERUNG werden die Grundprinzipien des Designs der Anlagen, die Bandschmierung und die verschiedenen Möglichkeiten zur Maximierung der Effizienz Ihrer Transportbänder vorgestellt. Nach Abschluss dieses Kurses haben Sie Kenntnisse über:

- Bandschmierung im Flaschenkeller
- Design und Aufbau der Transportanlage
- Schmierung und Reduktion der Reibung
- Reinigungsanforderungen Ihrer Anlage
- Grundprinzipien der Nassschmierung
- Charakteristik und Chemie der Nassschmierung
- Auswahl des Bandschmiermittels

**Zielpersonen:**

Dieser Kurs wurde als Basismodul entwickelt, um ein grundlegendes Verständnis der Prinzipien der Bandschmierung zu vermitteln oder vorhandenes Wissen aufzufrischen.

- Geeignet für neue Mitarbeiter, die bisher keine Schulung im Bereich der Bandschmierung hatten
- Voraussetzung für alle, die den Kurs BANDSCHMIERUNG für Fortgeschrittene absolvieren möchten
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Fortschritte in der Entwicklung von Bandschmiersystemen und die Verwendung von trockenen Lösungen bieten den Lebensmittel- und Getränkeherstellern ein enormes Potenzial, die Effizienz ihrer Transportbänder zu erhöhen und den Ressourcenverbrauch drastisch zu reduzieren.

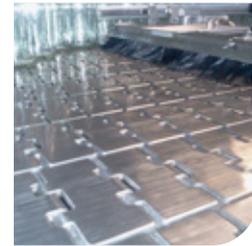
Dieses Modul für Fortgeschrittene stellt die verschiedenen Arten von trockenen und halbtrockenen Bandschmiersystemen vor und vermittelt ein detailliertes Verständnis der Kernprinzipien und der Auswirkungen, die diese Systeme auf die wichtigsten Leistungsindikatoren haben können.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Die Prinzipien der Trockenbandschmierung verstehen
- Verstehen, wie Trockenbandschmiermittel dosiert und kontrolliert werden können
- Die Anwendungsprinzipien von Trockenbandschmiermitteln verstehen
- Sich Wissen über die Reinigungsanforderungen angeeignet haben
- Die Technologie der halbtrockenen Bandschmierung verstehen
- Die Vorteile der beiden unterschiedlichen Technologien verstehen



Zielpersonen:

Dieser Kurs ist ein ein Modul für Fortgeschrittene, das auf dem Basiskurs BANDSCHMIERUNG aufbaut.

- Geeignet für alle Mitarbeiter, die für die Effizienz des Flaschenkellers verantwortlich sind - einschließlich Standort- und Betriebsleiter, Ingenieure und Linienbetreiber



Beschreibung

Kisten werden in der Lebensmittelindustrie vielfach verwendet, um Rohwaren und Fertigprodukte zwischen verschiedenen Standorten zu transportieren. An diesen Kisten sammeln sich Ablagerungen und Verschmutzungen, die ein erhebliches Kontaminationsrisiko bergen, wenn sie zwischen den verschiedenen Verwendungen nicht richtig gereinigt werden.

Dieser Kurs beschreibt den Vorgang der Reinigung und Desinfektion von Kisten mit Hilfe von automatisierten Kistenwaschanlagen unter Betrachtung des Systemdesigns, der unterschiedlichen Typen von Kisten, häufiger Verschmutzungen und der Überlegungen, die erforderlich sind, um ein einwandfreies Reinigungsergebnis bei unterschiedlichen Bedingungen zu erzielen.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses sind Sie in der Lage:

- Zu verstehen, welche Objekte gereinigt werden müssen
- Den Aufbau von Kistenwäschern zu verstehen
- Die Art der Verschmutzung auf Kisten einzuordnen
- Relevante Reinigungsprinzipien zu verstehen und die Grundlagen der Chemie des Wassers zu kennen



Zielpersonen:

Der Kurs KISTENWÄSCHE ist ein Kurs für Fortgeschrittene, der ein Verständnis der Prinzipien der Kistenreinigung vermitteln soll. Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben.

- Geeignet für Mitarbeiter aller Ebenen, die Kenntnisse über die Grundsätze der Kistenwäsche erwerben wollen



PROZESSSPEZIFISCHE KURSE

Kurse auf fortgeschrittenem Niveau zum betrieblichen "Best Practice"



Beschreibung

Der Kurs PERSONALHYGIENE UND GUTE HERSTELLUNGSPRAKTIKEN (GMP) ist für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion von entscheidender Bedeutung. Unsere Hände sind ein entscheidender Faktor für Kreuzkontamination, mit enormem Potenzial, die Lebensmittelsicherheit des produzierten Produkts zu beeinflussen.

Dieser Fortgeschrittenenkurs durchleuchtet die Prinzipien der Personalhygiene, die Verhaltensfehler, die oft das Produkt gefährden können und die Änderungen und Prozesse, die erforderlich sind, um das Risiko einer Kontamination zu reduzieren.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie folgende Punkte verstehen:

- Kontaminationsquellen im Lebensmittelbetrieb
- Gute Herstellungspraktiken und Standards in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- Personalhygiene
- Die Notwendigkeit der Handhygiene und welche Rolle diese bei der Verringerung von Kreuzkontaminationen spielt
- Die üblichen Verhaltensfehler und wie diese zu ändern sind
- Wie man eine nachhaltige Handhygienestrategie umsetzt und welche Komponenten dazu gehören



Zielpersonen:

Der Fortgeschrittenenkurs GMP in der Lebensmittelindustrie wurde erarbeitet, um ein tiefes Verständnis des Themas zu entwickeln. Angesichts der enormen Wichtigkeit der Handhygiene wird dieser für alle Mitarbeiter empfohlen.

- Geeignet für alle Mitarbeiter
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Hygienic Design ist ein Thema, mit dem sich nicht nur Ingenieure auseinandersetzen sollten. Die Möglichkeit, alle Bereiche einer Lebensmittelfabrik zugänglich zu machen und diese auch zu reinigen, ist entscheidend, um die Kontaminationsrisiken zu minimieren.

Dieser Kurs für Fortgeschrittene durchleuchtet die Grundlagen des Hygienic Designs und zeigt Fehler, die diesbezüglich auftreten können sowie das damit einhergehende Risiko einer Kontamination.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Die Grundlagen von Hygienic Design verstehen
- Verstehen, welche Auswirkungen non-Hygienic Design in der Lebensmittelindustrie hat
- Die gesetzlichen Anforderungen für einen hygienisch gestalteten Prozess verstehen
- In der Lage sein, die Auswirkungen der oben genannten Punkte auf einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb zu übertragen
- In der Lage sein, Ihre Anlage, die Prozesse und Ihr Equipment zu überprüfen und Bereiche hervorzuheben, die den hygienischen Designrichtlinien nicht entsprechen



Zielpersonen:

Der Kurs HYGIENIC DESIGN ist ein Fortgeschrittenenkurs, der ein tiefgründiges Verständnis des Themas entwickeln soll.

- Geeignet für alle Mitarbeiter, insbesondere für diejenigen, die sich mit der Fabrik- und Anlagenplanung befassen
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Allergenmanagement ist eine gesetzliche Anforderung an alle Hersteller in der Lebensmittelindustrie, deren Produkte entsprechende Allergen-Informationen auf dem Etikett erfordern. Die Auswirkungen einer ungenauen Information kann für Allergiker potenziell tödlich enden.

Dieser Fortgeschrittenenkurs beschreibt die Prinzipien des Allergenmanagements in der Produktionsumgebung und fokussiert sich auf Allergenkontrolle und -entfernung.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Verstehen, was Allergene aus biochemischer Sicht sind
- Verstehen, welche Auswirkungen Allergene auf anfällige Menschen haben
- Die regulatorischen Rahmenbedingungen verstehen
- In der Lage sein, die Auswirkungen der oben genannten Punkte auf einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb zu übertragen
- In der Lage sein, Richtlinien und Praktiken zum Allergenmanagement in der lebensmittelproduzierenden Industrie zu implementieren



Zielpersonen:

Der Fortgeschrittenenkurs ALLERGENMANAGEMENT in der Lebensmittelindustrie wurde erarbeitet, um ein tiefes Verständnis des Themas zu entwickeln. Angesichts der enormen Wichtigkeit der Allergenkontrolle wird dieser für alle Mitarbeiter empfohlen.

- Geeignet für alle Mitarbeiter
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG abgeschlossen zu haben



SPEZIFISCHE KURSE ZUR MIKROBIOLOGISCHEN KONTROLLE

Die Kurse konzentrieren sich auf bestimmte Mikroorganismen, die in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion große Auswirkungen haben. Es werden einzigartige Ansätze zur Reduzierung der Risiken für die Lebensmittelsicherheit vorgestellt.



Beschreibung

Listerien stellen ein bedeutendes Risiko für die Lebensmittelindustrie dar. Sie zählen zu den häufigsten Nahrungsmittelpathogenen, die für einen Großteil der durch Nahrungsmittel hervorgerufenen Krankheiten verantwortlich sind. Die Bekämpfung eines Listerienbefalls erfordert Maßnahmen in allen Phasen des Produktionsprozesses.

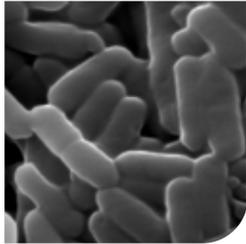
Dieser Kurs für Fortgeschrittene veranschaulicht die Maßnahmen, die umgesetzt werden können, um das Risiko eines Listerienbefalls auf dem Hof, während des Transports und während der Verarbeitung und Verpackung zu reduzieren.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Den Organismus von Listerien und ihre besonderen Eigenschaften verstehen
- Wissen, dass Listerien in Lebensmitteln vorhanden sind
- Listeriose kennen und den Einfluss auf die menschliche Gesundheit verstehen
- Verstehen, welchen Einfluss Listerien in der Lebensmittelindustrie haben
- Vorbeugende Maßnahmen kennen
- Kenntnisse über die wichtigsten Lösungen haben, mit deren Hilfe die Auswirkungen von Listerien begrenzt werden können



Zielpersonen:

Der Kurs LISTERIEN ist ein Kurs für Fortgeschrittene, der ein tiefgehendes Verständnis des Themas sowie wichtige Kenntnisse über die Verringerung des Listerienrisikos in der Lebensmittelindustrie vermittelt.

- Geeignet für Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie – speziell für den Bereich, in dem gekühlte Produkte verarbeitet und hergestellt werden
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG und den Basiskurs MIKROBIOLOGIE abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Der Campylobacter stellt ein erhebliches Risiko für die Geflügelindustrie und die Konsumenten von Geflügel dar. Er zählt zu den häufigsten Nahrungsmittelpathogenen und wird mit einem Großteil der durch Nahrungsmittel hervorgerufenen Krankheiten in Verbindung gebracht. Die Bekämpfung des Risikos erfordert Maßnahmen in allen Phasen des Geflügelproduktionsprozesses.

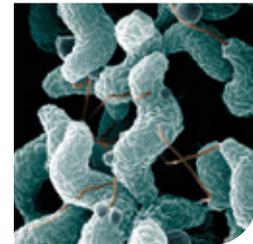
Dieser Kurs für Fortgeschrittene veranschaulicht mögliche Maßnahmen, die das Risiko einer Campylobacterkontamination auf dem Hof, während des Transports, während der Verarbeitung und Verpackung, im Einzelhandel und bei den Endverbrauchern reduzieren können.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Den Organismus des Campylobacter und seine besonderen Eigenschaften verstehen
- Wissen, dass der Campylobacter in Lebensmitteln vorhanden sein kann
- Campylobacteriose kennen und den Einfluss auf die menschliche Gesundheit verstehen
- Verstehen, welchen Einfluss Campylobacter in der Geflügelverarbeitung haben
- Vorbeugende Maßnahmen kennen
- Wichtige Maßnahmen in der Geflügelverarbeitung kennen, um einem Campylobacterbefall vorzubeugen
- Kenntnisse über die wichtigsten Lösungen haben, mit deren Hilfe die Auswirkungen von Campylobacter begrenzt werden können



Zielpersonen:

Der Kurs CAMPYLOBACTER ist ein Kurs für Fortgeschrittene, der ein tiefgehendes Verständnis des Themas sowie wichtige Kenntnisse über die Verringerung des Campylobacterrisikos in der Lebensmittelindustrie vermittelt.

- Geeignet für Mitarbeiter in der Geflügelverarbeitung
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG und den Basiskurs MIKROBIOLOGIE abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Biofilm ist der Begriff für bakterielles Wachstum von Mikroorganismen auf einer Oberfläche. Seine Konsistenz ist schleimähnlich, er ist schwer zu entfernen und überlebt in wässriger Umgebung. Das Thema ist nicht neu, jedoch hat die mikrobiologische Forschung in den letzten Jahren detailliertere Informationen zum Wachstum, zur Kommunikation und zum Überleben von Mikroorganismen veröffentlicht.

Dieser Kurs für Fortgeschrittene beschreibt die Eigenschaften von Biofilmen, deren Auswirkungen auf die Lebensmittelverarbeitende Industrie und wie wir sie in der Praxis bekämpfen können.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie verstehen:

- Was ein Biofilm ist, woraus er besteht und wie er sich entwickelt
- Wie und warum Biofilme kommunizieren
- Wie man Biofilme entfernen kann
- Wie man Biofilme in der Produktionsumgebung kontrollieren kann



Zielpersonen:

Der Kurs BIOFILM ist ein Kurs für Fortgeschrittene, der ein tiefgehendes Verständnis des Themas sowie wichtige Kenntnisse über die Verringerung des Biofilmriskos in der Lebensmittelindustrie vermittelt.

- Geeignet für alle Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie, insbesondere für diejenigen, die für Hygiene im Betrieb verantwortlich sind
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG und den Basiskurs MIKROBIOLOGIE abgeschlossen zu haben



Beschreibung

Salmonellen stellen ein erhebliches Risiko in der Lebensmittelindustrie dar. Sie sind als eines der häufigsten Nahrungsmittelpathogene und eine der häufigsten Ursachen für Lebensmittelvergiftungen bekannt. Die Bekämpfung des Risikos erfordert Maßnahmen in allen Phasen des Lebensmittelherstellungsprozesses.

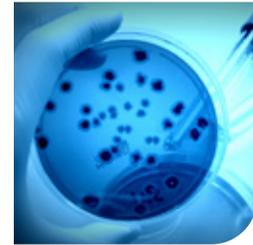
Dieser Kurs für Fortgeschrittene veranschaulicht mögliche Maßnahmen, die das Risiko einer Salmonellenkontamination auf dem Hof, während des Transports, während der Verarbeitung und Verpackung, im Einzelhandel und bei den Endverbrauchern reduzieren können.



Lernziele

Nach Abschluss des Kurses werden Sie:

- Den Organismus von Salmonellen und ihre besonderen Eigenschaften verstehen
- Wissen, dass Salmonellen in Lebensmitteln vorkommen
- Salmonellose kennen und den Einfluss auf die menschliche Gesundheit verstehen
- Verstehen, welchen Einfluss Salmonellen in der Lebensmittelindustrie haben
- Vorbeugende Maßnahmen kennen
- Wichtige Maßnahmen in der Geflügelverarbeitung kennen, um einem Salmonellenbefall vorzubeugen
- Kenntnisse über die wichtigsten Lösungen haben, mit deren Hilfe die Auswirkungen von Salmonellen begrenzt werden können



Zielpersonen:

Der Kurs SALMONELLEN ist ein Kurs für Fortgeschrittene, der ein tiefgehendes Verständnis des Themas sowie Kenntnisse über die Verringerung des Salmonellenrisikos in der Lebensmittelindustrie vermittelt.

- Geeignet für alle Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie, insbesondere für diejenigen, die für Hygiene im Betrieb verantwortlich sind
- Es wird empfohlen, im Vorfeld den Kurs GRUNDLAGEN DER REINIGUNG und den Basiskurs MIKROBIOLOGIE abgeschlossen zu haben





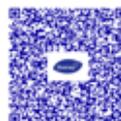
Diversey ist der Wegbereiter für ein gesundes Leben.

Wir liefern zukunftsweisende Reinigungs- und Hygienelösungen, die unseren Kunden weltweit, in allen von uns betreuten Sektoren, Sicherheit und Verlässlichkeit bieten. Dazu gehört die Integration unserer nachhaltigen Reinigungskemie und Reinigungsmaschinen in unsere Produktlösungen, Systeme und Services - das macht uns einzigartig.

Bei allem was wir tun haben wir die Bedürfnisse unserer Kunden im Fokus und sind davon überzeugt, dass Reinigung und Hygiene essentiell für ein gesundes Leben sind.

Mit unserer Erfahrung und Expertise von über 95 Jahren in dieser Branche unterstützen wir unsere Kunden, tragen zur Produktivitätssteigerung bei, senken Gesamtbetriebskosten und schützen Marken.

Diversey hat seinen globalen Hauptsitz in Fort Mill, South Carolina, USA. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.diversey.de und in den sozialen Medien.



Scannen Sie den QR-Code und erhalten Sie weitere Informationen über unsere Hygiene Academy sowie unser umfassendes Portfolio.

www.diversey.de

Alle Logos und Markennamen sind Eigentum von Diversey Inc. © 2022 Diversey, Inc. Alle Rechte vorbehalten. 96220 de 10/22

Dieses Dokument dient lediglich der allgemeinen Information und ersetzt nicht die Verantwortung des Anwenders, die betrieblichen, gesetzlichen und sonstigen Anforderungen vor dem Einsatz zu prüfen.