

Leistungsspektrum Fachberatung für die Milch-, Lebensmittel- und Verpackungswirtschaft

Beratung in Fragen zur Technologie und Qualitätssicherung

- Betriebsbegehungen mit Gefahrenanalysen
- Ursachenforschung bei technologischen Problemstellungen
- HACCP-Beratung in Lebensmittelbetrieben, Sennereien und landwirtschaftlichen Betrieben (Direktvermarkter)
- Exportanforderungen der russischen Föderation, der Eurasischen Wirtschaftsunion sowie der VR China

Beratung zu Untersuchungen

- Untersuchungen im Rahmen betrieblicher Eigenkontrollen
- Betriebsspezifische Untersuchungsparameter (chemisch-physikalisch, mikrobiologisch, sensorisch)
- Spezielle mikrobiologische Fragestellungen, u.a. Legionellen in Verdunstungskühlanlagen (Richtlinie VDI 2047-2)

Planung und Konzepterstellung von Produktionsanlagen

- Beratung in Fragen der Molkereiplanung und Qualität der Milchprodukte nach EU-Standard, u.a. in Direktvermarktungsbetrieben (Räumlichkeiten, Erhitzungs- und Abfüllanlagen)

Abnahme von Erhitzungsanlagen

- Erstellung von Sachverständigengutachten

Probenahme

- Probenahmen aus der Produktion und dem Umfeld sowie von Endprodukten (Milchprodukte, andere Lebensmittel)
- Wasserproben für die mikrobiologische und chemische Analyse (Trinkwasserverordnung)
- Kühlwasser in Verdunstungskühlanlagen (VDI 2047-2, u.a. Legionellen)

Schulungen

- Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004
- Hygieneschulungen nach DIN 10514 (z.B. Anlagen-, Personalhygiene)
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)
- HACCP-Schulungen (Grundlagen, betriebsspezifische Sicht)

Hygienebegehungen/-audits

- Produktionsstufen (Rohwareneingang bis Endprodukt)

Ihre Ansprechpartner



Fachberatung

Stefan Bröll
Molkereitechniker
Fon: +49 (0) 831 / 52 90 219
Mobil 0176/82007713
E-Mail stefan.broell@muva.de



Fachberatung, Erhitzerprüfung

Friedrich Linz
Molkereitechniker
Mobil 0170/3261088
E-Mail friedrich.linz@muva.de