

Lebensmitteltaugliche Schmierstoffe sicher anwenden

Rechtslage, Anforderungen, Anwendungen – mit Praxisbeispielen und Auswahlhilfen

Beginn:
27.11.2025 - 09:00 Uhr



Flex: Ostfildern
oder Online

Veranstaltungsnr.: 36305.00.001

Präsenz oder
Online

Ende:
27.11.2025 - 16:30 Uhr

Leitung

EUR 680,00
(MwSt.-frei)

Dauer:
1,0 Tag

Sarah Hüttner

Setral Chemie GmbH

Mitgliederpreis ⓘ

EUR 612,00
(MwSt.-frei)

BESCHREIBUNG

Die Anforderungen an Hygiene, Sicherheit und Produktreinheit in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie steigen stetig – das betrifft auch den Einsatz von Schmierstoffen. Nur die richtige Auswahl und Anwendung gewährleistet Konformität mit lebensmittelrechtlichen Vorgaben und schützt vor Produktionsausfällen oder Imageschäden. Gleichzeitig rücken Aspekte wie MOSH/MOAH, PFAS oder religiöse Vorgaben (Halal, Koscher) stärker in den Fokus.

Ziel der Weiterbildung

Die Weiterbildung vermittelt fundiertes Wissen zu lebensmittelrechtlichen Rahmenbedingungen für den Einsatz von H1-Schmierstoffen. Sie lernen typische Qualitätsmanagementsysteme (z.B. GMP, HACCP, ISO 21469), gesetzliche Grundlagen (u.a. EU-Verordnungen) sowie die Bewertung typischer Problemstoffe (z.B. MOSH/MOAH, PFAS) kennen. Anhand praxisnaher Beispiele erfahren Sie, wie Sie geeignete Schmierstoffe auswählen, Konformitätsanforderungen prüfen und Anforderungen im eigenen Betrieb oder für Kunden sicher umsetzen.

IMMER TOP!

Unser Qualitätsversprechen



Seit über 65 Jahren gehört die Technische Akademie Esslingen (TAE) mit Sitz in

Ostfildern – nahe der Landeshauptstadt Stuttgart – zu Deutschlands größten Weiterbildungs-Anbietern für berufliche und berufsvorbereitende Qualifizierung im technischen Umfeld. Unser Ziel ist Ihr Erfolg. Egal ob Seminar, Zertifikatslehrgang oder Fachtagung, unsere Veranstaltungen sind stets abgestimmt auf die Bedürfnisse von Ingenieuren sowie Fach- und Führungskräften aus technisch geprägten Unternehmen. Dabei können Sie sich stets zu 100 Prozent auf die Qualität unserer Angebote verlassen. Warum das so ist?

PROGRAMM

Donnerstag, 27. November 2025
9:00 bis 16:30 Uhr, inkl. Pausen

1. Lebensmittelrechtliche Hintergründe von Schmierstoffen

- > Codex Alimentarius
- > EU-Lebensmittelrecht vs. US-Lebensmittelrecht
- > GMP einschließlich Hygieneanforderung (HACCP)
- > Qualitätsmanagementsysteme

2. Zertifizierung und Registrierung

- > USDA Codierung von Schmierstoffen
- > FDA CFR 21 §178.3570
- > NSF
- > Halal & Koscher

3. Lebensmittelkontaktmaterialien

- > Verordnung (EG) 1935/2004
- > Maschinenverordnung (EU) 2023/1230
- > Lebensmittelkonformitätserklärung

4. Schmierstoffauskünfte

- > Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011
- > MOSH/MOAH
- > Keimfrei
- > PFAS

5. Anwendungen

- > Grundlagen zu Ölen und Schmierfetten
- > Anwendungen mit praxisnahen Beispielen

TEILNEHMER:INNENKREIS

Fachkräfte mit Verantwortung für Technik, Instandhaltung oder Qualitätssicherung in der Lebensmittel- oder Pharmaindustrie, z.B. Anlagenverantwortliche, QM-Beauftragte oder Personen im technischen Vertrieb von Wartungsprodukten. Auch geeignet für Händler technischer Produkte mit Kunden in regulierten Industrien. Technisches Grundverständnis wird vorausgesetzt.

REFERENT:INNEN

Sarah Hüttner



Frau Hüttner ist eine Expertin für lebensmittelnahen Schmierstoffkonzepten. Sie verfügt über langjährige Berufserfahrung als Schmierstoffentwicklerin, insbesondere für den sensiblen Lebensmittelbereich. In ihrer Position als Produktmanagerin und Category Managerin Food Grade Lubricants bei der Setral Chemie GmbH ist sie mit kundenspezifischen technischen Anforderungsbedingungen und typischen Themen in der Lebensmittelindustrie wie MOSH/MOAH sehr vertraut.

VERANSTALTUNGSORT

Technische Akademie Esslingen

An der Akademie 5

73760 Ostfildern

Die TAE befindet sich im Südwesten Deutschlands im Bundesland Baden-Württemberg – in unmittelbarer Nähe zur Landeshauptstadt Stuttgart. Unser Schulungszentrum verfügt über eine hervorragende Anbindung und ist mit allen Verkehrsmitteln gut und schnell zu erreichen.



GEBÜHREN UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Die Teilnahme beinhaltet [Verpflegung](#) (vor Ort) sowie ausführliche Unterlagen.

Preis:

Die Teilnahmegebühr beträgt:

680,00 € (MwSt.-frei) vor Ort

680,00 € (MwSt.-frei) pro Teilnehmer live online

Fördermöglichkeiten:

Bei einem Großteil unserer Veranstaltungen profitieren Sie von bis zu 70 % Zuschuss aus der [ESF-Fachkursförderung](#).

Bisher sind diese Mittel für den vorliegenden Kurs nicht bewilligt. Dies kann verschiedene Gründe haben. Wir empfehlen Ihnen daher, Kontakt mit unserer [Anmeldung](#) aufzunehmen. Diese gibt Ihnen gerne Auskunft über die Förderfähigkeit der Veranstaltung.

Weitere Bundesland-spezifische Fördermöglichkeiten finden Sie [hier](#).

Inhouse Durchführung:

Sie möchten diese Veranstaltung firmenintern bei Ihnen vor Ort durchführen? Dann fragen Sie jetzt ein individuelles [Inhouse-Training](#) an.