

# 3. Symposium für Lebensmittelsicherheit



## Lebensmittelsicherheit – von der Wissenschaft in die Praxis

Eine Veranstaltung von



Gemeinnützige  
Lebensmittelinitiative  
für Österreich

### PROGRAMM 6.–7. April 2017, Hotel Paradies, Graz

#### Donnerstag 6. April

Ab 09:00 Uhr Einlass und Registrierung

09:45 Uhr **Eröffnung und Begrüßung**  
Mag. Dr. Michael Stelzl und August Staudinger

#### STANDARDS

10:00 Uhr **IFS – neueste Entwicklungen:  
Unangekündigte Audits – IFS Food 7 – Supply Chain  
Management**  
Dipl.-Kfm. Stephan Tromp, IFS Management GmbH

11:00 Uhr **HACCP im Blickwinkel der Bekanntmachung der  
Kommission (2016/C 278/01)**  
Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum

11:30 Uhr Mittagspause

#### HYGIENE

14:00 Uhr **Hygienic Design in offenen und geschlossenen  
Produktionsprozessen bei der Lebensmittel-  
herstellung**  
Dipl.-Ing. Dr. Marija Zunabovic-Pichler, Universität für  
Bodenkultur Wien

14:45 Uhr **Campylobacter in Österreich– Von der  
Campylobacter-Plattform über das Konsensuspapier  
bis hin zum Status quo**  
Dr. med. vet. Monika Matt, AGES – Österreichische  
Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

15:30 Uhr Pause

#### PRAXIS WORKSHOPS

Workshop 1 **Der neue HACCP-Leitfaden –  
Ab 16:30 Uhr Wie umsetzen im bereits bestehenden System?**  
Dipl.-Ing. Marica Pfeffer-Larsson MSC, Systemo  
Consulting  
Dipl.-Ing. Agnes Sendlhofer-Steinberger, Ingenieurbüro  
für Lebensmitteltechnologie

Workshop 2 **Probenahmetechnik und Probenahmeplan**  
Ab 16:30 Uhr Dr. med. vet. Dieter Stanislawski SL Stanlab –  
Sachverständigenlabor für Bakteriologie und  
Lebensmittelhygiene  
Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum

Workshop 3 **Konformitätsarbeit bei Lebensmittelverpackungen**  
Ab 16:30 Uhr DI Dr. Johannes Bergmair, World Packaging Organization  
DI Dr. Martin Messner, Mondi Uncoated Fine & Kraft  
Paper GmbH

#### Zusammenführung der Gruppen und inhaltlicher Austausch

18:30 Uhr Ende des 1. Veranstaltungstages

Ab 19:30 Uhr Abendessen

#### Freitag 7. April

Ab 08:00 Uhr Einlass

#### LEBENSMITTELRISIKEN

08:30 Uhr **Listerienprävention in der Lebensmittelhygiene:  
Wieso uns die Keime auch in Zukunft beschäftigen  
werden!**  
Univ. Prof. Dr. med. vet. Mag. med. vet. Martin Wagner,  
Veterinärmedizinische Universität Wien

09:00 Uhr **Analytische Methoden zum Nachweis von  
Lebensmittelverfälschung**  
Ao. Univ. Prof. DI Dr. Erich Leitner, Technische Universität  
Graz

09:30 Uhr **Hormonaktive Prozesse in Lebensmittel-  
verpackungen**  
DI Dr. Christian Kirchnawy, Österreichisches  
Forschungsinstitut

10:00 Uhr Pause

#### FOOD DEFENSE

11:30 Uhr **Food Defense – Sense or Nonsense?  
Ein kritischer Denkanstoß**  
DI Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult

12:00 Uhr **Podiumsdiskussion**  
Teilnehmer angefragt aus den Bereichen:  
Lebensmittelstandards/Audits  
Lebensmittelproduktion  
Beratung/Vorbeugemaßnahmen  
Interessensvertretung  
Moderation: DI Oskar Wawschinek MAS MBA

13:45 Uhr **Schlussworte**  
Mag. Dr. Michael Stelzl und August Staudinger

14:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Partner dieser Veranstaltung:



HYGIENICUM®

Institut für Mikrobiologie und Hygiene-Consulting GmbH  
8055 Graz, Robert-Viertl-Straße 7, Telefon: +43/316/69 41 08  
E-Mail: office@hygienicum.at, www.hygienicum.at

GLI

Gemeinnützige Lebensmittelinitiative für Österreich  
4030 Linz, Franzosenhausweg 47, Telefon: +43/732/90 85 15  
E-Mail: symposium@gli-austria.at, www.gli-austria.at