



PROGRAMM

Eine Veranstaltung von



Moderation: Mag. Dr. Michael Stelzl

Donnerstag 12. April	
Ab 09:00 Uhr	Einlass und Registrierung
09:45 Uhr	Eröffnung und Begrüßung August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
STANDARDS	
10:00 Uhr	IFS – Neue Herausforderungen im Rahmen der Zertifizierung internationaler Warenströme IFS Food 6.1 – Food Fraud - Risikomanagement Eric Hinzpeter, IFS Management GmbH, Deutschland
11:00 Uhr	Validierung im Sinne von HACCP und IFS Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum
11:30 Uhr	Food Safety First – Der Beitrag des Schmierstoffs in Zeiten von HACCP, GMP und MOSH/MOAH Dipl.-Ing. Jürgen Murhammer, Klüber Lubrication München SE & Co. KG
12:15 Uhr	Mittagspause
INNOVATIVE TECHNOLOGIEN	
13:45 Uhr	Das Potential der Mikrobiomforschung in der Lebensmittelkette: Brücke von Hygiene zur Technologie Univ. Prof. Dr. med. vet. Mag. med. vet. Martin Wagner, Veterinärmedizinische Universität Wien
14:15 Uhr	Biopolymere: Möglichkeiten und Grenzen in der Lebensmittelindustrie Dr. Michael Washüttl, OFI Technologie & Innovation GmbH
14:45 Uhr	Geprüft und doch nicht sicher – Highlights aus dem Projekt Rekontaminationsfaktoren Harald Kleber, Hygienicum Ing. Egon Singer, Hygienicum
15:15 Uhr	Pause
PRAXIS WORKSHOPS	
Workshop 1	HACCP: Validierung und Verifizierung in der Praxis Dipl. Ing. Marica Pfeffer-Larsson M. Sc., Systemo Consulting Harald Kleber, Hygienicum
Workshop 2	Was sind Schlüsselp Parameter für Verpackungsmaterialien lt. IFS? DI Dr. Johannes Bergmair, Pack Experts
Workshop 3	Methodik mikrobiologischer Fehleranalyse im Betrieb Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum Ing. Egon Singer, Hygienicum
Workshop 4	Die Bedeutung von Hygienic Design für Ihr Unternehmen Dr.-Ing. Jürgen Hofmann, Hygienic Design Consulting, Deutschland
Workshop 5	Führungskompetenzen: Vorgaben & Standards umsetzen und in die Unternehmenskultur integrieren Ing. Mag. Gottfried Schafzahl, Schafzahl August Staudinger, August Staudinger & Partner GmbH Doris Kaltenböck, August Staudinger & Partner GmbH
18:30 Uhr	Ende 1. Tag
19:30 Uhr	Abendessen

Freitag 13. April	
Ab 08:00 Uhr	Einlass
08:30 Uhr	Zusammenfassung Workshops August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
LEBENSMITTELRSIKEN	
09:00 Uhr	Fremdkörperpartikel in Lebensmitteln Mag. Dr. Karl Dobianer, MAS, Technisches Büro für Chemie, Irland
09:45 Uhr	Beurteilung von Knochenpartikel in Verbindung mit dem Calciumgehalt Dr. med.vet. Dieter Stanislawski, SL Stanlab, Deutschland
10:30 Uhr	Mineralölrückstände in Lebensmitteln – Wohin geht die Reise? Ao. Univ. Prof. DI Dr. Erich Leitner, Technische Universität Graz
11:15 Uhr	Pause
KRISENMANAGEMENT	
11:45 Uhr	Krisenfall Cybercrime – Bedrohungen und Modelle DI Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
12:30 Uhr	Podiumsdiskussion: Krisenfall Cybercrime Teilnehmer angefragt aus folgenden Bereichen: • Technik/Produktion • Qualitätsmanagement • Recht • IT-Spezialisten • Cyberbedrohung/-bekämpfung Moderation: DI Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
13:45 Uhr	Schlussworte August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
14:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Partner dieser Veranstaltung:



Stand 01/2018 | Änderungen vorbehalten