

Anmeldung

- Tag 1 (12.03.2019)
 Tag 2 (13.03.2019)
 Tag 3 (14.03.2019)

Name, Vorname

Firma

Postfach/ Straße/ Hausnummer

Postleitzahl/ Ort

Telefon/ Telefax

E-Mail

Bitte abweichende Rechnungsadresse angeben:

Die Teilnahmegebühr wird nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 14 Tagen überwiesen. Im Fall einer Stornierung erkenne ich die anfallenden Gebühren an.

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift

Teilnahmegebühr

beinhaltet die Schulungsunterlagen, die jeweiligen Zertifikate sowie die vollumfängliche Verpflegung und eine kleine Industrieausstellung.

ATF-Anerkennung: 4 Stunden pro Tag,
16 Stunden für alle 3 Tage

Tag 1	195,00 €
Tag 2	195,00 €
Tag 3	195,00 €
Kombinationen	
2 Tage	370,00 €
3 Tage	550,00 €

Anmeldeschluss: 01.03.2019

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Nach Eingang der schriftlichen Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen nach **Anmeldeschluss** wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig.

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auskünfte und Anmeldung

Frau Karina Fischer
Hochschule Anhalt
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

☎ +49(0)3471 355-1168 / -1112

☎ +49(0)3471 355-91168

✉ loel.lfh@hs-anhalt.de



15. Weiterbildungs-
veranstaltung zur
Lebensmittelhygiene und
Lebensmittelsicherheit

Labor für
Hygieneforschung

Mikrobiologisches Labor für

Lebensmittel- und Betriebshygiene



Tag 1 Dienstag, 12.03.2019

Lebensmittelsicherheit

Inhalte

Von der Probenahme bis zum Prüfbericht – Erfahrungen aus der mikrobiologischen Eigenkontrolle von Lebensmittelbetrieben

Dr. Thimo Albert (Institut für Lebensmittelhygiene Universität Leipzig)

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland – Erreger, Trends und Ursachen

Dr. Petra Luber (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

Fremdkörpermanagement – Maßnahmen zur Beherrschung von Gefahren

Inge Sehler (Lebensmitteltechnik-Deutschland Andrawas GbR)

Kennzeichnung und Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln

Dr. Rolf Steinmüller (NEOGEN Europe Ltd.)

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach Infektionsschutzgesetz (IfSG-Folgebelehrung)

Labor für Hygieneforschung (Hochschule Anhalt)

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Tag 2 Mittwoch, 13.03.2019

Qualitäts- und Hygienemanagement

Inhalte

Chancen und Risiken der Digitalisierung im Qualitätsmanagementbereich

Volker Schabbbehard, (CAQ AG Factory Systems)

Halal Lebensmittel und die Produktionsmethoden

Norbert Kahmann (Symrise AG)

Aktuelle Fragen rund um Zertifizierungssysteme zur Lebensmittelsicherheit

Prof. Dr. Jörn Karge (IFTA AG)

Food Fraud im Kontext der aktuellen IFS Food Version

Dr. Carolin Kollowa-Mahlow (ars Probata)

Expertenrunde

Schildern Sie im Rahmen einer Diskussionsrunde Ihre Fragen und Probleme

- zur Lebensmittelsicherheit allgemein
- zum HACCP und
- zu Zertifizierungsverfahren

im Lebensmittelbetrieb.

Moderation:

Prof. Dr. Igl (Hochschule Anhalt)

Experten:

Dr. Marina Bradtke (Amtstierärztin Salzlandkreis)

Dr. Carolin Kollowa-Mahlow (ars Probata)

Norbert Kahmann (Symrise AG)

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Tag 3 Donnerstag, 14.03.2019

Betriebshygiene im Lebensmittelbetrieb

Inhalte

Hygienic Design – Hygienegerechte Gestaltung im Lebensmittelbereich

Dr. Marc Mauermann (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung)

Was ist sauber oder nicht sauber?

Die Überprüfung der ordnungsgemäßen Reinigung

Dr. Barbara Hildebrandt (amfora health care GmbH)

Lufthygiene im Lebensmittelbetrieb

Horst Wilkens (Camfil KG)

Personal- und Produkthygiene – Grundlagen beim Umgang mit Lebensmitteln

Dr. Uta Diekmann (Dr. Uta Diekmann GmbH)

Grundlegende Elemente eines professionellen Schädling-Monitoring-systems

Thomas Kniep

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr