

Weiterbildungsveranstaltung

19. Weiterbildungsveranstaltung zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit

25. - 27. März 2025, ab 10:00 Uhr

Hochschule Anhalt, Bernburg-Strenzfeld

Tag 1: Dienstag, 25.03.2025, 10-16.00 Uhr

Lebensmittelsicherheit

Auswirkungen der Covid19-Pandemie auf die Infektionshäufigkeit lebensmittelbedingter Erkrankungen

Alexander Bartel, Landesamt für Gesundheit und Soziales Berlin

Dekontamination durch physikalische Verfahren – Möglichkeiten und Einschränkungen

Dr. Thiemo Albert, Universität Leipzig

Strategien zur Reduktion von *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette

Dr. Tobias Lienen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Carry-Over von Mykotoxinen in Lebensmittel

Dr. Susanne Kersten, Friedrich-Loeffler-Institut

Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? – Mikrobiologische und sensorische Qualität von „geretteten“ Lebensmitteln

Dr. Ann-Sophie Braun, Justus-Liebig-Universität Gießen

Tag 2: Mittwoch, 26.03.2025, 10-16.00 Uhr

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Lebensmittelsicherheit und Künstliche Intelligenz – nur Zukunftsmusik?

Dr. Katja Brzezinski-Hofmann, Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth

Einsatz von KI im Qualitätsmanagement

Prof. Dr. Peter Wendt, Hochschule Anhalt

Nachhaltiges Hygienemanagement - Erfassung des Hygiene-klimatischen Prozessumfeldes. Desinfektion natürlich vegan.

Ralf Ohlmann, Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut

Aktuelle Entwicklungen bei FSSC und IFS

Dr. Thomas Schnick, IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH

Wettbewerbe als Instrument zur Intensivierung der Direktvermarktung in Sachsen-Anhalt

Prof. Dr. Ute Höper, Hochschule Anhalt

Tag 3: Donnerstag, 27.03.2025, 10-16.00 Uhr

Betriebshygiene im Lebensmittelunternehmen

Sicheres und wirtschaftliches Luftmanagement in der Lebensmittelherstellung – Von der Planung bis zum Einsatz

Ralf Ohlmann, Just in Air® Luft- & Hygienefachinstitut; Tobias Lißner, Lißner engineers + architects

Erstellung von Leistungsverzeichnissen zur Durchführung von Hygienemaßnahmen

Cindy Rost, ZOMARO Food Advice

Technische Voraussetzungen für die Durchführung von Hygienemaßnahmen

Peter Dolenga, Bio-Tec Reinigungsmittel und -zubehör Vertriebs-GmbH

Energie- und Kostenreduzierung im Lebensmittelunternehmen

Holger Pier, Technische Wirtschaftsberatung Münster

Einfluss der EU-Öko-Basisverordnung auf die Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel - eine Arbeitshypothese

Dr. Gerhard Wenz, Bio-Tec Reinigungsmittel und -zubehör Vertriebs-GmbH

Teilnahmegebühr, Kosten

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

Tag 1: 275,00 €

Tag 2: 275,00 €

Tag 3: 275,00 €

Kombinationen:

2 Tage: 510,00 €

3 Tage: 755,00 €

Sie erhalten 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 Stornierungen 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.

Veranstalter

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotropologie
und Landschaftsentwicklung
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

Ansprechpartner

Karina Fischer
E-Mail: karina.fischer@hs-anhalt.de

**Weitere Informationen
und Anmeldung**

www.hs-anhalt.de/wblfh

Anmeldeschluss: 20.03.2025
Begrenzte Teilnehmerzahl!



**HOCHSCHULE
ANHALT** University
of Applied Sciences