



## PROGRAMM

Eine Veranstaltung von



Moderation: Mag. Dr. Michael Stelzl

Donnerstag 12. April	
Ab 09:00 Uhr	Einlass und Registrierung
09:45 Uhr	<b>Eröffnung und Begrüßung</b> August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
<b>STANDARDS</b>	
10:00 Uhr	<b>IFS – Neue Herausforderungen im Rahmen der Zertifizierung internationaler Warenströme IFS Food 6.1 – Food Fraud - Risikomanagement</b> Eric Hinzpeter, IFS Management GmbH, Deutschland
11:00 Uhr	<b>Validierung im Sinne von HACCP und IFS</b> Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum
11:30 Uhr	<b>Food Safety First – Der Beitrag des Schmierstoffs in Zeiten von HACCP, GMP und MOSH/MOAH</b> Dipl.-Ing. Jürgen Murhammer, Klüber Lubrication München SE & Co. KG
12:15 Uhr	Mittagspause
<b>INNOVATIVE TECHNOLOGIEN</b>	
13:45 Uhr	<b>Das Potential der Mikrobiomforschung in der Lebensmittelkette: Brücke von Hygiene zur Technologie</b> Univ. Prof. Dr. med. vet. Mag. med. vet. Martin Wagner, Veterinärmedizinische Universität Wien
14:15 Uhr	<b>Biopolymere: Möglichkeiten und Grenzen in der Lebensmittelindustrie</b> Dr. Michael Washüttl, OFI Technologie & Innovation GmbH
14:45 Uhr	<b>Geprüft und doch nicht sicher – Highlights aus dem Projekt Rekontaminationsfaktoren</b> Harald Kleber, Hygienicum Ing. Egon Singer, Hygienicum
15:15 Uhr	Pause
<b>PRAXIS WORKSHOPS</b>	
Workshop 1	<b>HACCP: Validierung und Verifizierung in der Praxis</b> Dipl. Ing. Marica Pfeffer-Larsson M. Sc., Systemo Consulting Harald Kleber, Hygienicum
Workshop 2	<b>Was sind Schlüsselparameter für Verpackungsmaterialien lt. IFS?</b> DI Dr. Johannes Bergmair, Pack Experts
Workshop 3	<b>Methodik mikrobiologischer Fehleranalyse im Betrieb</b> Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum Ing. Egon Singer, Hygienicum
Workshop 4	<b>Die Bedeutung von Hygienic Design für Ihr Unternehmen</b> Dr.-Ing. Jürgen Hofmann, Hygienic Design Consulting, Deutschland
Workshop 5	<b>Führungskompetenzen: Vorgaben &amp; Standards umsetzen und in die Unternehmenskultur integrieren</b> 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	<b>Zusammenfassung Workshops</b> August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
<b>LEBENSMITTELRSIKEN</b>	
09:00 Uhr	<b>Mineralölrückstände in Lebensmitteln – Wohin geht die Reise?</b> Ao. Univ. Prof. DI Dr. Erich Leitner, Technische Universität Graz
09:45 Uhr	<b>Beurteilung von Knochenpartikel in Verbindung mit dem Calciumgehalt</b> Dr. med.vet. Dieter Stanislawski, SL Stanlab, Deutschland
10:30 Uhr	<b>Fremdkörperpartikel in Lebensmitteln</b> Mag. Dr. Karl Dobianer, MAS, Technisches Büro für Chemie, Irland
11:15 Uhr	Pause
<b>KRISENMANAGEMENT</b>	
11:45 Uhr	<b>Krisenfall Cybercrime – Bedrohungen und Modelle</b> DI Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
12:30 Uhr	<b>Podiumsdiskussion: Krisenfall Cybercrime</b> 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	<b>Schlussworte</b> August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
14:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Partner dieser Veranstaltung:



Stand 01/2018 | Änderungen vorbehalten