

Einladung zum 2. Lebensmittelsicherheitssymposium

Sicher in die Lebensmittelzukunft



Eine Veranstaltung von



Gemeinnützige
Lebensmittelinitiative
für Österreich

EINLADUNG

Als Fortsetzung des letztjährigen Symposiums des Hygienicum laden heuer die GLI – Gemeinnützige Lebensmittelinitiative für Österreich und Hygienicum zu einer gemeinsamen Fachveranstaltung. Die GLI ist als unabhängiges Zentrum von Spezialisten und Bindeglied im Bereich der Lebensmittelsicherheit der ideale Partner als Veranstalter und Programmgestalter.

Unser Anliegen ist, Ihnen mit unserem auf zwei Tage erweiterten 2. Symposium für Lebensmittelsicherheit ein Forum für Fragen und Wissenstransfer im Bereich Lebensmittelsicherheit zu bieten und für Sie die optimale Plattform für das Zusammenführen von Betrieben, Herstellern, Institutionen und Experten der Lebensmittelsicherheit zu gestalten.

Seien Sie gespannt auf die Ausführungen renommierter Vortragender und suchen Sie das Gespräch mit Branchenkollegen und Experten: Ob beim runden Tisch mit Vertretern aus Medien, NGOs und der Lebensmittelbranche oder beim Austausch im kleinen Kreis!

Wir hoffen, wir konnten Ihr Interesse für unser Programm wecken und freuen uns auf Ihre Teilnahme und auf überaus spannende Vorträge und Gespräche!

Herzlichst,

Dr. Michael Stelzl
Institutsleiter Hygienicum

August Staudinger
Geschäftsführer GLI

21.–22. APRIL 2016

**2. LEBENSMITTELSICHERHEITS-
SYMPOSIUM**

**Sicher in die
Lebensmittelzukunft**

ab 9:00 Uhr, Hotel Paradies
Straßganger Straße 380b, 8054 Graz

Gebühr: € 420,00 (pro Teilnehmer,
exkl. 20% USt., inkl. Pausenverpflegung
und gemeinsames Abendessen)

Unterbringung im Hotel Paradies möglich.
Bitte um selbständige Buchung.

Tel.: +43/316/282156, info@hotelparadies.at
www.hotelparadies.at

Parkplätze vor Ort vorhanden

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Wir bitten um verbindliche **Anmeldung
bis 18.04.2016.**

Bitte um Online-Anmeldung unter:
symposium-gli.hygienicum.at

Informationen: Frau DI Maren Döbl
symposium@gli-austria.at

Einladung zum 2. Lebensmittelsicherheitssymposium

Sicher in die Lebensmittelzukunft



Eine Veranstaltung von



Gemeinnützige
Lebensmittelinitiative
für Österreich

PROGRAMM

Donnerstag 21. April	
Ab 09:00 Uhr	Einlass und Registrierung
10:00 Uhr	Eröffnung und Begrüßung Dr. Michael Stelzl und August Staudinger
STANDARDS	
10:15 Uhr	Audits und Zertifizierung in der Lebensmittelindustrie IFS Featured Standards, Nutzen und Vorteile durch einen produkt- und prozessorientierten Ansatz Dr. Helga Hippe, IFS – International Featured Standards
11:15 Uhr	Zertifizierung nach einem qualitätsgeführten Standard: Vorteile und Herausforderung DI Maria Panuschka, NÖM AG – Niederösterreichische Molkerei
11:40 Uhr	Pause
PATHOGENE	
12:00 Uhr	Antibiotikaresistenz und Lebensmittelsicherheit Priv.-Doz. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Konrad Domig, Universität für Bodenkultur Wien
12:45 Uhr	Mittagspause
13:45 Uhr	Bacillus cereus – Ein unterschätztes Lebensmittelpathogen? Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. rer.nat. Monika Ehling Schulz, Veterinärmedizinische Universität Wien
ZUKUNFTSTHEMEN 1	
14:30 Uhr	Alternative Proteinquellen und deren Prozessierung zur Verbesserung von Qualität und Sicherheit Univ. Prof. Dr. Ing. Henry Jäger, Universität für Bodenkultur Wien
15:15 Uhr	Mineralölverunreinigung in Lebensmitteln – woher sie stammen und wie sie bestimmt werden können Ao. Univ. Prof. DI Dr. Erich Leitner, Technische Universität Graz
16:00 Uhr	Aktuelle Rückrufe – Risiken durch EHEC und Fremdkörper sowie Allergene Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum
16:45 Uhr	Ende des 1. Veranstaltungstages
19:00 Uhr	Gemeinsames Abendessen

Freitag 22. April	
ZUKUNFTSTHEMEN 2	
09:00 Uhr	Allergene – Neueste Entwicklungen Dr. med. vet. Dieter Stanislawski, Gissel Institut für Bakteriologie und Hygiene
09:45 Uhr	Risikobewertung und aktuelle Lebensmittelrisiken aus Sicht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Univ.-Doz. DI Dr. Klemens Fuchs, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
10:30 Uhr	Pause
11:00 Uhr	Neue Gefahren durch globale Migrationsströme? Dr. Karl Hellemann, Hygienicum
MEDIEN	
11:45 Uhr	Lebensmittelkrisen – Risiko oder Chance? Praxis-Tipps für Hersteller DI Oskar Wawschinek, Food Business Consult
12:45 Uhr	Podiumsdiskussion: Machen Medien Lebensmittelkrisen – oder berichten sie nur darüber? Qualitätsjournalismus am Prüfstand Teilnehmer aus den Bereichen Medien, Lebensmittelherstellung und NGO Moderation: Oskar Wawschinek
13:45 Uhr	Schlusswort Dr. Michael Stelzl
14:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Partner dieser Veranstaltung:

