



EHEDG Basiskurs

„Grundlagen Hygienic Design“



27. September 2018

Ort: BOKU - Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie
A-1190 Wien, Muthgasse 18, 2. Stock Seminarraum 02/84
Tiefgarage im Haus
ehedg@boku.ac.at
<https://www.ehedg.org/regional-sections>

Im Rahmen dieses Kurses werden die Basisanforderungen zu Hygienic Design Themen (Anlagen, Equipment, Gebäudegestaltung, Reinigung) speziell für die Lebensmittel- und pharmazeutische Industrie vermittelt.

Teilnahmegebühren: EHEDG Mitglieder 550€
 Nichtmitglieder 650€

Die Teilnahmegebühren beinhalten Handouts, Teilnahmezertifikat, Kaffeepausen und Mittagessen.

**Der Kurs findet nur ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen statt.
Die Jahresversammlung ist gratis für EHEDG Mitglieder und findet auf jeden Fall statt.**

Anmeldung: bis 31. August 2018 an ehedg@boku.ac.at

Name, Firma, Funktion, Kontaktdaten,

Teilnahme Kurs: ja/nein,

Teilnahme Jahresversammlung: ja/nein

PROGRAMM

27.09.2018: EHEDG Basiskurs

8:30-9:00	Registrierung
9:00-9:30	Einführung über EHEDG Gerhard Schleining (BOKU)
9:30-10:15	Gesetzliche Anforderungen Gerhard Schleining (BOKU)
10:15-11:00	Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelverarbeitung Marija Zunabovic-Pichler (BOKU)
11:00-11:30	Kaffeepause
11:30-12:15	Hygienic Design Kriterien Marc Mauermann (Fraunhofer IVV Dresden)
12:15-13:15	Mittagspause
13:15-14:30	Materialanforderungen Marc Mauermann (Fraunhofer IVV Dresden)
14:30-15:15	Anforderungen an Gebäude und Prozesslayout Gerhard Schleining (BOKU)
15:15-15:45	Kaffeepause
15:45-16:30	Reinigung und Desinfektion Marija Zunabovic-Pichler (BOKU)
16:30-17:00	Abschlussdiskussion

28.9.2018:

Jahresversammlung der EHEDG-Austria Mitglieder (9-12 Uhr)

Nur für EHEDG Mitglieder

- Vortrag Marc Mauermann (Fraunhofer IVV Dresden)
Wie kann die leichte Reinigbarkeit in offenen Anlagen überprüft werden?
- Diskussion über weitere Aktivitäten der EHEDG Austria