

Seminar  
Reihe



# Spezialkurs Hygiene für Mensch und Maschine

Zielgruppe: Lebensmittelverarbeiter, Pharmaindustrie, Lebensmittel-Inspektoren, Auditoren, Hygienebeauftragte, Qualitätsmanager, Maschinen- und Anlagenbauer, Sachverständige und Studierende

[www.ehedg.at](http://www.ehedg.at)



01.-02.12.2021

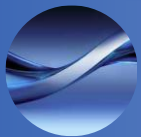




## Organisatorisches

<b>Datum</b>	01. bis 02. Dezember 2021
<b>Ort</b>	Lebensmittelversuchsanstalt, Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg sowie Online (Hybrid-Event)
<b>Anmeldung über</b>	<a href="https://www.lva.at/seminare/seminarprogramm/1-lva-seminare/132-ehedg-spezialkurs.html">https://www.lva.at/seminare/seminarprogramm/1-lva-seminare/132-ehedg-spezialkurs.html</a>
<b>Anmeldeschluss</b>	26.11.2021
<b>Teilnahmegebühr</b>	Beinhaltet Kaffeepausen, Mittagessen und Seminarunterlagen
	Reguläre Teilnahme: 990 €
	EHEDG-Mitglieder: 790 €

Ein Teilnahme-Zertifikat wird ausgestellt.



01.-02.12.2021





## Programm: 01. Dezember

**08:30 – 09:00**

Ankunft, Kaffee, Registration

**09:00 – 10:00**

Einführung (Gerhard Schleining, EHEDG Austria)

**10:00 – 11:00**

Normgerechte Umsetzung eines Food Defense Konzepts (M. Zöberer, BIG-Gruppe)

**11:00 – 11:20**

Kaffeepause

**11:20 – 12:20**

Food Defense – praktische Umsetzung im Unternehmen (S. Savic, Agrana)

**12:20 – 13:20**

Zonenüberwachung, Sperrsysteme, Kameras (Vortragende/r aus Praxis, TBA)

**13:20 – 14:20**

Mittagspause

**14:20 – 15:20**

Hygieneschleusen (Gerhard Brandner, Brandner Hygiene)

**15:20 – 16:20**

Personalgesundheit (Vortragende/r aus Praxis, TBA)

**16:20 – 16:40**

Kaffeepause

**16:40 – 17:40**

Ein- und Mehrwegbekleidung (Vortragende/r aus Praxis, TBA)

**17:40 – 18:00**

Zusammenfassung und Diskussion

**ab 18:30**

Gemeinsames Abendessen (bei Interesse bitte um Rückmeldung)



01.-02.12.2021





## Programm: 02. Dezember

09:00 – 09:15

Einführung (F. Schottroff, EHEDG Austria)

09:15 – 10:15

Hygiene im Fokus: Interaktion Mensch-Maschine (R. Schwaiger, B&R Industrial Automation)

10:15 – 11:00

Virtual Reality für Trainings in der Lebensmittelindustrie (F. Geissler, EURO-CONCEPT)

11:00 – 11:20

Kaffeepause

11:20 – 12:20

Offene Prozesse: Risikofaktor Mensch (F. Geissler, EURO-CONCEPT)

12:20 – 13:20

Mittagspause

13:20 – 14:20

Offene Prozesse Mitarbeiter- und Hygienegerecht gestalten (M. Hartmann, Werfring)

14:20 – 15:20

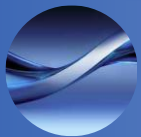
Diskussionsrunde / Praxisbeispiele (E. Zand, EHEDG Austria)

15:20 – 15:30

Kaffeepause und Verabschiedung

ab 15:30

Vollversammlung der EHEDG Austria



01.-02.12.2021

