



EHDG Grundlagen des Hygienic Design

Zielgruppe: Lebensmittelverarbeiter, Pharmaindustrie, Lebensmittel-Inspektoren, Auditoren, Hygienebeauftragte, Qualitätsmanager, Maschinen- und Anlagenbauer, Sachverständige, u.v.m.



28.06.2023





Grundlagen des Hygienic Design

- 08:30** **Registrierung und Begrüßung** (Julian Drausinger | LVA)
 - 08:40** **Einführung EHEDG** (Gerhard Schleining | EHEDG)
 - 09:10** **Gesetzliche Anforderungen** (Elena Zand | EHEDG/BOKU)
 - 09:40** **Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelverarbeitung** (Gerhard Schleining | EHEDG)
 - 10:25** Kaffeepause
 - 10:50** **Anforderungen an Gebäude und Prozesslayout** (Felix Schottroff | EHEDG/BOKU)
 - 11:35** **Hygienic Design Kriterien** (Felix Schottroff | EHEDG/BOKU)
 - 12:20** Mittagspause
 - 13:10** **Konstruktionsmaterialien** (Martin Barnickel | EHEDG)
 - 13:55** **Installation und Instandhaltung** (Martin Barnickel | EHEDG)
 - 14:40** Kaffeepause
 - 15:05** **Schweißen unter hygienischen Gesichtspunkten** (Martin Barnickel | EHEDG)
 - 15:35** **Reinigung und Desinfektion** (Elena Zand | EHEDG/BOKU)
 - 16:20** **Abschlussdiskussion** (Julian Drausinger | LVA)
- Ende ca. 16:40



28.06.2023





Organisatorisches

Datum	28. Juni 2023
Ort	Online und vor Ort LVA, Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg
Anmeldung über	https://www.lva.at/weiterbildung/ehedg-grundlagen-des-hygienic-design/
Anmeldeschluss	21.06.2023
Kosten:	Regulärer Preis: 750 € EHEDG Mitglieder: 600 €



28.06.2023

