



EHEDG Grundlagen des Hygienic Design

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

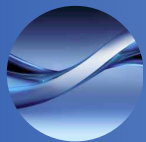


04.03.2025



Grundlagen des Hygienic Design

- 08:30** **Registrierung und Begrüßung** (Julian Drausinger | LVA)
 - 08:40** **Einführung EHEDG** (Gerhard Schleining | EHEDG)
 - 09:10** **Gesetzliche Anforderungen** (Georg Kalss| EHEDG/Bühler)
 - 09:40** **Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelverarbeitung** (Gerhard Schleining | EHEDG)
 - 10:25** Kaffeepause
 - 10:40** **Reinigung und Desinfektion** (Georg Kalss | EHEDG/BOKU)
 - 11:25** **Anforderungen an Gebäude und Prozesslayout** (Felix Schottroff | EHEDG/BOKU)
 - 12:10** Mittagspause
 - 13:00** **Hygienic Design Kriterien** (Felix Schottroff | EHEDG/BOKU)
 - 13:45** **Konstruktionsmaterialien** (Felix Schottroff| EHEDG/BOKU)
 - 14:30** Kaffeepause
 - 14:45** **Installation und Instandhaltung** (Gerhard Schleining| EHEDG)
 - 15:30** **Abschlussdiskussion** (Julian Drausinger | LVA)
- Ende ca. 16:00



04.03.2025



Organisatorisches

Datum	04. März 2025
Ort	LVA, Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg
Anmeldung über	https://www.lva.at/academy/ehedg-grundlagen-des-hygienic-design/
Anmeldeschluss	24.02.2025
Kosten:	Regulärer Preis: 750 € EHEDG Mitglieder: 600 €



04.03.2025