

Anmeldung

- Tag 1 (05.03.2024)
- Tag 2 (06.03.2024)
- Tag 3 (07.03.2024)

Name, Vorname

Firma

Postfach/ Straße/ Hausnummer

Postleitzahl/ Ort

Telefon

E-Mail

Bitte abweichende Rechnungsadresse angeben:

Die Teilnahmegebühr wird nach Erhalt der Rechnung innerhalb von 14 Tagen überwiesen. Im Fall einer Stornierung erkenne ich die anfallenden Gebühren an.

Ort, Datum

Unterschrift (Stempel)

Teilnahmegebühr

beinhaltet die Schulungsunterlagen, die jeweiligen Zertifikate sowie die vollumfängliche Verpflegung und eine kleine Industrierausstellung.

Tag 1	255,00 €
Tag 2	255,00 €
Tag 3	255,00 €
Kombinationen	
2 Tage	490,00 €
3 Tage	725,00 €

Anmeldeschluss: 23.02.2024

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Die Anmeldung kann per E-Mail oder Online über www.hs-anhalt.de/lfh erfolgen. Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

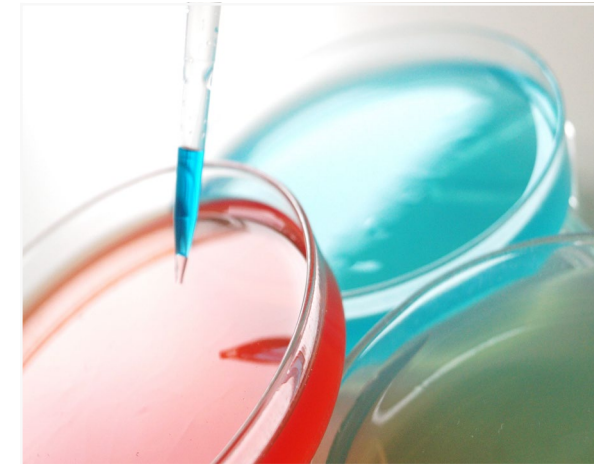
Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Stornierungen an. Bei Stornierungen nach **Anmeldeschluss** wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auskünfte und Anmeldung

Frau Karina Fischer
Hochschule Anhalt
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

☎ +49(0)3471 355-1187 / -1112
✉ wb.lfh@hs-anhalt.de
🌐 www.hs-anhalt.de/lfh



**18. Weiterbildungsveranstaltung
zur Lebensmittelhygiene und
Lebensmittelsicherheit**

Labor für Hygieneforschung

Mikrobiologisches Labor für
Lebensmittel- und Betriebshygiene

Tag 1 Dienstag, 05.03.2024

Lebensmittelsicherheit

Inhalte

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und Rückrufe 2023

*Anna Joana Dittrich
(Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt)*

Lebensmittelsicherheit - Steigen die Anforderungen?

*Dr. Thiemo Albert
(Universität Leipzig)*

Manche mögen ´s trocken! – Die etwas anderen Bestandteile im Mehl

*Dr. André Göhler
(Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))*

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und sein Beitrag zur Lebensmittelverschwendung

*Prof. Dr. Katja Born
(Berufsakademie Sachsen Staatliche Studienakademie Plauen)*

Kulturelle Unterschiede in der Auffassung des Hygienemanagements

*Arne Salig
(Berater VALBEZ)*

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Tag 2 Mittwoch, 06.03.2024

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Inhalte

Da rollt was auf uns zu – Neue Nachhaltigkeits-/ Sorgfaltspflichten für Lebensmittelunternehmen am Beispiel des LKSG sowie der VO (EU) 2023/1115

*Prof. Dr. Clemens Comans
(cibus Rechtsanwälte)*

Mikrobiologisches Qualitätsmanagement zur Lenkung von Qualitätskosten

*Joelle Nussbaum
(BAV Institut Hygiene und Qualitätssicherung GmbH)*

Digitalisierung im Qualitätsmanagement

*Frederik Schmitt
(CAQ AG Factory Systems)*

Kritische Diskussion der Bekanntmachung EU 2022/C 355/01

*Dr. Thomas Schnick
(IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH)*

Erste Erfahrungen mit dem IFS Food Version 8

*Dr. Thomas Schnick
(IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH)*

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Tag 3 Donnerstag, 07.03.2024

Betriebshygiene im Lebensmittelunternehmen

Inhalte

Bakteriophagen zur Kontrolle von Listerien im produktfernen Bereich

*Dr. Michael Fink
(Fink Tec GmbH)*

Überflieger? Herausforderungen in der Qualitätssicherung des Flugzeug-Caterings

Heiko Boskugel

Desinfektion mit Kaltplasma

*Timon Schorling
(WK-MedTec GmbH)*

Herausforderungen bei der praktischen Umsetzung der Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben

*Stephan Mätzschke
(Ammerländer Feinkost-Manufaktur GmbH)*

Probenahme nach DIN EN ISO 18593 und Pathogendiagnostik

*Patrick Hearse
(Labor Kneißler GmbH & Co. KG)*

Dauer
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr