



3MSM Health Care Academy

**Hygiene Monitoring und Risikobewertung
in der Lebensmittelindustrie.
Evaluierung und praktische Umsetzung.**

- ▶ 11. Mai 2017
- ▶ World of Innovation, 3M Österreich

Agenda

- 09:15 – 09:30 Uhr** Begrüßung und Vorstellung der Referenten
- 09:30 – 10:00 Uhr** Vorstellung 3M
- 10:00 – 11:30 Uhr** Gefahrenanalyse und Risikobewertung im Lebensmittelbetrieb. Der schmale Grat zwischen „zu Tode gefürchtet“, „Optimum“ und „zu wenig ernst genommen“. Risiko-Einschätzungs-/Bewertungsmethoden und Lösungsansätze aus der Praxis
Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker
- 11:30 – 11:45 Uhr** Kaffeepause
- Umsetzung in der Praxis: **Dipl.-Ing. Mathias Boldt**
- 11:45 – 12:30 Uhr** Sample Handling Produktprobennahme im Produktionsumfeld, Vor-/Nachteile – 3M™ Dipslides, 3M™ Petrifilm™ Plates, 3M™ Swabs, 3M™ Sponge-Sticks
- 12:30 – 13:30 Uhr** Mittagspause
- 13:30 – 15:00 Uhr** Hygienekontrolle mittels ATP Biolumineszenz und Software-basierter Auswertung
Praktische Möglichkeiten des Hygiene Monitorings
- 15:00 – 15:15 Uhr** Kaffeepause
- 15:15 – 16:30 Uhr** Ausblick – die nächste Generation der Pathogen Analyse – Molecular Detection System (MDS)
- 16:30 Uhr** Ende

Informationen

Veranstaltungsort:

3M Österreich GmbH – World of Innovation
Kranichberggasse 4 – 1120 Wien



Anmeldeschluss:
28. April 2017

Referenten:

Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

Lebensmitteltechnologie / Unternehmer / zertifizierter Auditor

- Österreichweit anerkannter Fachexperte für Lebensmittel (Kennzeichnung, Produktaufmachung, Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelstandards, Markenprogramme)
- Buchautor „Zukunft Regionalität – Sicher von der Idee ins Regal“
- Verfasser zahlreicher Beiträge für diverse Fachmagazine

Dipl.-Ing. Mathias Boldt

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie und Brauwesen, Freising-Weihenstephan

- Laborleiter Dade Behring Marburg GmbH (Gerinnungsdiagnostik)
- Europäischer Qualitätsmanager 3M Medica
- Seit 2014 Scientific Marketing & Technical Service Manager 3M Food Safety

Anreise



Veranstaltungsort

3M Österreich GmbH
Kranichberggasse 4
1120 Wien

Individualverkehr

Von Norden und Süden über Süd-Ost-Tangente,
Abfahrt Inzersdorf / Triester Straße

Von Westen über Hadikgasse, Schönbrunner
Straße und Ruckergasse

Von Osten über Kledering, Oberlaaer Straße,
Laxenburger Straße und Raxstraße

Parkmöglichkeit im Euro Plaza in der Nestlé
Parkgarage. Gratis Parktickets erhalten Sie
direkt bei der Veranstaltung.

Öffentliche Verkehrsverbindungen

U-Bahn

Linie U6, Station Bahnhof Meidling

Autobus

7A, 15A Station Am Euro Platz
62A Station Wienerbergbrücke
63A Station Eibesbrunnengasse
8A, 9A, 59A Station Bahnhof Meidling

Straßenbahn

Linie 62, Station Wienerbergbrücke

Schnellbahn, Badner Bahn und Regionalzüge

Station Bahnhof Wien-Meidling



3M Österreich GmbH

Food Safety Division

Kranichberggasse 4
1120 Wien

Tel.: +43 1 86 686 282

Fax: +43 1 86 686 10

E-Mail: adocekal@mmm.com

www.3M.com/at

3M Food Safety Workshop in Kooperation mit:



NOACK & Co GmbH

Auhofstraße 190

1130 Wien

Tel.: +43 1 877 5455-0

Fax: +43 1 876 5443

E-Mail: diagnostics@noackgroup.com

www.noackgroup.com

© 3M 2017.

Alle Rechte vorbehalten.

Anmeldung

Die Teilnahme ist gratis. Mindestteilnehmeranzahl: 25 Personen.
Anmeldeschluss ist der 28. April 2017.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die 3M Food Safety Veranstaltung
am 11. Mai 2017 an.

**Hygiene Monitoring und Risikobewertung in der Lebensmittelindustrie.
Evaluierung und praktische Umsetzung.**

Titel _____

Vorname _____

Nachname _____

Unternehmen _____

Funktion _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Anmeldung per Fax an +43 1 876 5443, per E-Mail an ppalmstorfer@noackgroup.com
oder per Post an NOACK & Co GmbH, Auhofstraße 190, 1130 Wien.

Ihr Ansprechpartner bei NOACK & Co GmbH:

Katharina Duran, MSc., Mobil: +43 664 854 60 90

Dipl. Ing. Anton Hundsdorfer, Mobil: +43 664 883 76 392