Foto: AdobeStock / aapsky

EINLADUNG, 31. Jänner 2023, TECHCENTER Linz - Winterhafen

LC
LEBENSMITTEL
CLUSTER

„COCKPIT QM: NAVIGATION ZUR ALLERGENBEHERRSCHUNG“

Fachveranstaltung

www.lebensmittel-cluster.at

EINLEITUNG

In der EU sind 14 kennzeichnungspflichtige Hauptallergene definiert. Aber wussten Sie, dass Buchweizen in Japan und Südkorea als ein Allergen gilt? Natürlich sind immer die Allergenbestimmungen des jeweiligen Ziellandes zu respektieren.

Die Herausforderung ist heutzutage der effiziente Betrieb eines korrekt implementierten Allergenmanagements. Neben den gesetzlichen Vorgaben sind dabei oft auch noch Lebensmittelsicherheit-Standards wie IFS oder BRC zu berücksichtigen. Was diese Anforderungen für Ihre tägliche Praxis bedeuten, schildert uns Food-Safety-Expertin Birgit Lehner von LB-Consulting e.U. Mit ihrer Expertise zeigt sie Ihnen, wie Sie sicher zwischen diesen Standards und Vorgaben manövrieren und damit kostspielige und imageschädigende Vorfälle wie z.B. Rückrufe verhindern.

Wichtiger denn je ist die wirksame Reinigung in Produktionsstätten, denn mit zunehmender Fülle an Erzeugnissen und Grundzutaten nimmt die Prozesskomplexität zu. Gabriel Linder von der Hy-Serve GmbH bringt zahlreiche Anwendungsbeispiele aus der Praxis der Hygieneüberwachung mit und führt vor, wie Sie mit modernen und benutzerfreundlichen Testgeräten „im Hosentaschenformat“ Zeit und Geld einsparen. Die von ihm vorgestellten Methoden und Tests detektieren nicht nur spezifisch und hochsensitiv Allergene, sondern auch organische Rückstände und Mikroorganismen. Die Ergebnisse der Anwendung auf verschiedensten Oberflächen, in Flüssigkeiten oder auch in prozessierten Lebensmitteln liegen innerhalb von Sekunden vor.

AGENDA

08:45 Uhr	**Eintreffen und Einchecken**
09:15 Uhr	**Souveränes Manövrieren zwischen Standards und Vorgaben bezüglich Allergenmanagement** *Interpretation gesetzlicher Vorgaben sowie IFS / BRC Standards* *Risikomanagement/ HACCP betreffend Allergene* Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
10:00 Uhr	**Spurhalteassistenten beim täglichen Produzieren sicherer Lebensmittel: Reinigungsvalidierung & kontinuierliches Routinemonitoring** *Welche Tests / Tools können für den Nachweis herangezogen werden?* Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
10:45 Uhr	**Kaffeepause**
11:15 Uhr	**Mit Kompass und Karte: Modernes Allergenmanagement in der Praxis** *Vorführung neuester Schnelltests, sicherer Methoden und spannender Branchenberichte* Gabriel Linder | HyServe GmbH
12:45 Uhr	**Zusammenfassung und Abschluss bei Snacks und Getränken**

ANMELDUNG

„Cockpit QM: Navigation zur Allergenbeherrschung“

Tagungszeit und -ort

Dienstag, 31. Jänner 2023, 09:00 – 13:00 Uhr

TECHCENTER Linz - Winterhafen, Hafenstraße 47-51, 4020 Linz

Teilnahmegebühren pro Person (exkl. MwSt.):

LC-Partner: 120€

Partner anderer Cluster: 160€

Normalpreis: 240€

Gesamtkoordination

Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH | Lebensmittel-Cluster

Karina Benda I +43 732 79810 – 5322 I karina.benda@biz-up.at

Anmeldung

Verbindliche Anmeldung unter: www.lebensmittel-cluster.at/veranstaltungen

Impressum gem. §24 Mediengesetz:
Der Lebensmittel-Cluster ist eine Initiative der oö. Standortagentur Business Upper Austria. Medieninhaber und Herausgeber: Business Upper Austra – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH, FN 89326m, Hafenstraße 47-51, 4020 Linz, Telefon +43 732 79810-5322, Fax: +43 732 79810-5110, E-Mail: lebensmittel-cluster@biz-up.at, Web: www.lebensmittel-cluster.at. Für den Inhalt verantwortlich: DI (FH) Werner Pamminger, MBA. Redaktion: Karina Benda. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr, eine Haftung ist ausgeschlossen. Teilnahme- und Stornobedingungen unter: www.lebensmittel-cluster.at/rechtliches. Sämtliche personenbezogenen Bezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter in gleicher Weise.

#upperVISION2030
Wirtschafts- & Forschungsstrategie OÖ