

TÜV NORD CERT Foodkongress: Beständig im Wandel – aktuelle Anforderungen in der Lebens- und Futtermittelindustrie

Datum: 30.10.2019

Ort: Mercure Hotel Severinshof Köln City, Severinstr. 199, 50676 Köln

Agenda

- 9:30 Uhr Einlass und Begrüßungskaffee
- 10:00 Uhr Eröffnung und Moderation
Frau Bernadette Dietze, *Abteilungsleiterin Lebens- und Futtermittelsicherheit, TÜV NORD CERT*
- 10:15 Uhr Aktuelle Entwicklung der branchenspezifischen Food-Standards
Frau Bernadette Dietze, *Abteilungsleiterin Lebens- und Futtermittelsicherheit, TÜV NORD CERT*
- 11:00 Uhr Inhalte und Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien
Frau Anne Prigge, *Veterinärmedizinerin, KIN GmbH Lebensmittelinstitut*
- 12:00 Uhr Mittagessen - Networking
- 13:00 Uhr Hygienic Design – Anforderungen an die Gestaltung von Maschinen am Beispiel von Transportbändern unter Berücksichtigung der neuesten EHEDG Leitlinien.
Dr.-Ing- Jürgen Hofmann, *Hygienic Design Weihenstephan*
- 14:00 Uhr Präventivmaßnahmen zur Fremdkörpervermeidung
Monique Heynck, *TÜV NORD CERT GmbH*
- 15:00 Uhr Kaffeepause
- 15:15 Uhr Validierung und Verifizierung bei Metall- und Röntgensystemen
Andreas Jurewicz, *Project Manager and Product Specialist for Metal detection and X-ray, Mettler Toledo Product Inspection*
- 16:15 Uhr Bekämpfung von Lebensmittelbetrug
Angefragt: Dr. Oliver Frandrup-Kuhr, *BVL Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*
- 17:15 Uhr Fragen, Diskussion, Resümee
- 17:30 Uhr Networking und Ausklang
- 18:00 Uhr Ende der Veranstaltung