

Es ist angerichtet: Der 3. LVA-TÜV AUSTRIA-HLoGS Lebensmittelsicherheitstag 22. Juni 2016



Es ist angerichtet: Der 3. LVA-TÜV AUSTRIA-HLoGS
Lebensmittelsicherheitstag 22.6.2016

Credit: Fotolia/sarsmis
Fotograf: Fotolia/sarsmis

Wien (OTS) - Das öffentliche Bewusstsein rund um die Lebensmittelsicherheit steigt stetig. Vorfälle wie der Produktrückruf von Mars haben bewiesen: Lebensmittelverkauf ist Vertrauenssache. Wie die Verantwortlichen der Branche Krisen managen und das Risiko gering halten, klärt im Juni ein Expertentag.

Kommunikation ist alles. Im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit bedeutet dies, nicht nur mit Lieferanten zu sprechen, sondern auch mit Konsumentenschutzorganisationen, mit der Presse, mit Mitarbeiter/innen und Behörden. In Kooperation mit LVA - Lebensmittelversuchsanstalt und der Heereslogistikschule beleuchtet die TÜV AUSTRIA Akademie mit dem Lebensmittelsicherheitstag 2016 dieses Jahr die Themenkreise Kommunikation, Recht und Trends. Unter anderem vereint der Expertentag am 22.06. die Lebensmittelindustrie zum geballten Wissensaustausch in der Maria Theresien Kaserne; ebenfalls mit dabei sind Experten der Universität für Bodenkultur und des Bundesministeriums für Gesundheit.

Zwtl.: Risiken der Gemeinschaftsverpflegung

Die Kontrolle von Lebensmitteln bedeutet ein hohes Maß an Verantwortung. Die Hygieneauflagen sind zahlreich, vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Österreichische Bundesheer verpflegt momentan um die 22.000 bis zu 100.000 Flüchtlinge, weiß ADir RgR Dipl.Päd. Oberst Wolfgang Wurzer. Wie das Eigenkontrollsystem HACCP und gut geschulte Mitarbeiter/innen etwaige Kontaminationsrisiken verhindern, erklärt Oberst Wurzer in seinem Vortrag.

Zwtl.: In Kontakt mit Lebensmitteln

In seinem Key-Note-Vortrag bespricht Dr. Florian Tschandl die Wünsche von Konsumentenschutzorganisationen. Dietmar Österreicher vom Bundesministerium für Gesundheit referiert über rechtliche Anforderungen von Lebensmittelkontaktmaterialien, den aktuellen Rechtsstatus und die Konformitätsarbeit.

Krisenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung - was passiert, wenn etwas passiert ist? DI Oskar Wawschinek klärt auf. Food Chain Management, also die Planung und Optimierung der Prozesse entlang der Lebensmittelkette, ist das Vortragsthema von HR Dr. Rupert Fritzenwallner, MMSc MBA.

Zwtl.: Neue Technik

Wie können neue Technologien in der Lebensmittelverarbeitung, wie Lichtpulstechnologie und Ultraschalleinsatz, die Produktsicherheit unterstützen? Dieser Frage geht Dr. Henry Jäger nach. Die Risiken einer Lebensmittelkontamination in österreichischen Lebensmitteln beleuchtet Dr. Michael Gartner, der das Spannungsfeld von Risiko und Wahrnehmung näher erläutert.

Zwtl.: 3. LVA-TÜV AUSTRIA-HLogs Lebensmittelsicherheitstag 2016

Das öffentliche Bewusstsein rund um die Lebensmittelsicherheit steigt stetig. Vorfälle wie der Produktrückruf von Mars haben bewiesen: Lebensmittelverkauf ist Vertrauenssache. Wie die Verantwortlichen der Branche Krisen managen und das Risiko gering halten, klärt am 22.6. der 3. LVA-TÜV AUSTRIA-HLogs Lebensmittelsicherheitstag 2016.

Datum: 22.06.2016

Ort: Maria Theresien Kaserne

www.tuv-akademie.at/lebensmittelsicherheitstag

Am Fasangarten 2, 1130 Wien Wien, Österreich

Infos und Anmeldung: www.tuv-akademie.at/lebensmittelsicherheitstag

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Stefanie Kirchhof, MA
Programmverantwortliche Lebensmittelsicherheit, TÜV AUSTRIA Akademie
Gutheil-Schoder-Gasse 7A, 1100 Wien
Tel.: +43 (0)1 617 52 50-8174
Mail: stefanie.kirchhof@tuv.at
www.tuv.at/expertentage
www.tuv.at/lebensmittel

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13854/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0007 2016-05-03/13:24

031324 Mai 16

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160503_TPT0007