

ANWENDERWORKSHOP am Montag, den 17.07.2017

Anschrift / Ausrichtungsort:

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- German Institute of Food Technologies -
Prof.-von-Klitzing-Str. 7
D-49610 Quakenbrück

Thema: „Hygiene in Produktions- und Verarbeitungsprozessen der Lebensmittelindustrie“

10.00 Uhr	Einlass
10.30 Uhr	Beginn Begrüßung durch den Gastgeber DIL e.V. Begrüßung durch die EurA AG EurA AG; Herr Dr. Eifert / Herr Dr. Henking / Herr Buckow Einführung in die Thematik EurA AG; Herr Dr. Eifert / Herr Dr. Henking / Herr Buckow
11.00 Uhr	Impulsvorträge Verordnungen, Richtlinien, Normen und Standards German Ökotec GmbH & Co. KG; Herr Ponitz Praktische Beispiele aus der Industrie Lubing GmbH & Co. KG; Herr Meyer Fa. ? (frei für weiteren Impulsvortrag)
ca. 12.30 Uhr	Mittagspause (dazwischen)
13.30 Uhr	Impulsvorträge Praktische Beispiele aus der Industrie Tönnies GmbH & Co. KG; Herr Eynck Goldschmaus Verwaltungsgesellschaft mbH; Herr Dr. Otto EIPRO Vermarktung GmbH & Co. KG FoPo GmbH; Herr Marin
ca. 15.30 Uhr	Kaffeepause (dazwischen)
15.45 Uhr	Impulsvorträge Lösungsansätze mittels alternativer Reinigungs- und Desinfektionslösungen und -verfahren German Ökotec GmbH & Co. KG; Herr Ponitz Von Hygienemessungen auf Lebensmitteln zur Sauberkeitsmessung von Oberflächen mit Fluoreszenzspektroskopie Freshdetect GmbH; Herr Dietrich
16.45 Uhr	Diskussion
17.15 Uhr	Zusammenfassung und Ausblick EurA AG; Herr Dr. Eifert / Herr Dr. Henking / Herr Buckow
17.30 Uhr	Ende