

# „HACCP!“ – „Gesundheit“

## Praxis-Webinar nach Art eines Seminar-Kabarettis

▶ <b>Termin</b>	Mittwoch, 04. November 2020, 13:00 bis 16:00 Uhr
▶ <b>Art der VA</b>	Webinar über Videokonferenzplattform Zoom
▶ <b>Webinar-Leitung</b>	<b>Dipl.-HTL-Ing. Mag. Andreas Schmölzer, Ernährungswissenschaftler</b> Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften Lebensmittelrecht und Forschung bei <i>Raps Gewürzwerk</i>
▶ <b>Kosten</b>	VEÖ-Mitglied € 48,- VEÖ-Studentenmitglied € 31,- Partner-Mitglied* € 55,- Partner-Studentenmitglied* € 41,- Nicht-Mitglied € 70,-  *unsere Partner: AKE, DGE, ÖGE, SWAN, VDOE, Verband der Diätologen Österreichs

### Anmeldung

Die **Anmeldung** ist ausschließlich über das Anmeldeformular auf unserer **Website** [www.veoe.org/Termine](http://www.veoe.org/Termine) möglich.

### Inhalt

Lebensmittelhygiene und -sicherheit waren immer wichtig und sind es heute mehr denn je. Produktsicherheitskonzepte sind die Grundlage für nachhaltige Lebensmittelproduktion. Ernährungswissenschaftliche Expertise ist dazu gefragt und aufgrund der multidisziplinären Ausrichtung auch besonders geeignet.

Der Workshop richtet sich an alle Personen, die sich im Bereich des angewandten Qualitätsmanagements weiterbilden möchten und gar nicht wussten, dass „HACCP - Hazard Analysis - Critical Control Points“ auch lustig sein kann. Mit Anekdoten, Praxisbeispielen und einer etwas anderen Sicht auf das trockene Thema Hygiene werden die Grundlagen und Werkzeuge des Lebensmittelsicherheitskonzepts vermittelt.

**Dipl.-HTL-Ing. Mag. Andreas Schmölzer** ist DER Experte in Sachen Lebensmittelhygiene und -sicherheit, was unter anderem aus seiner gefühlt niemals endenden Liste an beruflichen Tätigkeiten hervorgeht.

Unser Hygieneexperte hat ein Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, ist Lebensmitteltechnologe und Hygieniker, QM-Techniker, Qualitätsmanager, Fachauditor, EFQM-Assessor, IFS-Auditor, Sachverständiger für Lebensmittelhygiene, -technologie und Ernährungsforschung und ist für das Lebensmittelrecht und die Forschung bei *Raps Gewürzwerk* zuständig.

### Teilnahmebedingungen

Die Teilnahmebedingungen zu diesem Webinar finden Sie [HIER](#).