

Z E R T I F I K A T H Y G I E N E T A G U N G

Stephan Weber

hat am Tagesseminar vom 31. Oktober 2016 teilgenommen. Es wurde über folgende Themen referiert:

Listerien – Bakterien mit möglicherweise gefährlichen Auswirkungen

Referent: Dr. Markus Schuppler
ETH Zürich, D-HEST, INFH, Gruppe Lebensmittelmikrobiologie, Schmelzbergstrasse 7,
CH-8092 Zürich

Textilhygiene – Putzlappen als Keimschleuder?

Referentin: Caroline Amberg
Swissatest Testmaterialien AG, Lerchenfeldstrasse 5, CH-9014 St. Gallen

Durchblick im Label-Dschungel

Referentin: Denise Kistler
Labor Veritas AG, Engimattstrasse 11, CH-8002 Zürich
Referentin: Julia Winter
bio.inspecta AG, Ackerstrasse, CH-5070 Frick

Fleisch – und die Risiken sind Beilage?

Referent: Stephan Weber
HSSR GmbH, Belvédèrestrasse 7a, CH-3700 Spiez

GVG und neues Lebensmittelrecht – Stand der Dinge

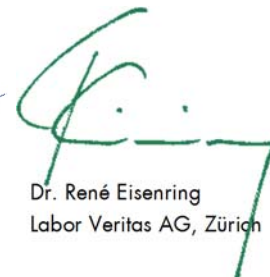
Referent: Erich Sager
Amt für Verbraucherschutz, Obere Vorstadt 14, CH-5000 Aarau

Fachgespräche in der kleinen Runde

Themen: GVG; neues Lebensmittelrecht; Fleisch; Labels und Zertifikate; Textilhygiene;
Mikrobiologie und Hygienemonitoring



Anton Pfefferle
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich • HF



Dr. René Eisenring
Labor Veritas AG, Zürich