

# Programm: Hygiene in der Lebensmittelindustrie

---

9:00 h	<b>Begrüssung durch die SGLH Präsidentin</b> <i>Welcome by the SGLH president</i> PD Dr. Sophia Johler (Universität Zürich, CH)	10:55 h	<b>Cleaning validation in food processing industries</b> Thomas Tyborski (Ecolab, DE)	14:30 h	<b>Schlusswort</b> <i>Closing remarks</i> Prof. Lars Fieseler (ZHAW Wädenswil, CH)
<b>SESSION 1</b>	<b>Von Viren und Menschen</b> Vorsitz: PD Dr. Markus Schuppler (ETH Zürich, CH)	11:25 h	<b>How to locate, eradicate and prevent biofilms thanks to enzymatic solutions</b> Benoît Duculot (Realco, BE)		
9:10 h	<b>Viren in Lebensmitteln – kleine Erreger mit grosser Wirkung</b> <i>Viruses in food: small bugs – big effects</i> Prof. Reimar Johne (Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin, DE)	12:00 h	PAUSE / BREAK		
9:40 h	<b>Personalhygiene</b> <i>Staff hygiene</i> Dr. Anett Winkler (Cargill, DE)	<b>SESSION 3</b>	<b>Mikrobiologische und menschliche Aspekte der Lebensmittelhygiene</b> Vorsitz: Prof. Lars Fieseler (ZHAW Wädenswil, CH)		
10:10 h	PAUSE / BREAK	13:30 h	<b>Mikrobiologische Aspekte des Hygienemonitorings</b> <i>Microbial aspects of hygiene monitoring</i> Andreas Kistler (Bioexam, CH)		
<b>SESSION 2</b>	<b>Reinigungsvalidierung und Entfernung von Biofilmen</b> Vorsitz: Danaï Etter (Universität Zürich / ETH Zürich, CH)	14:00 h	<b>The psychological route towards enhanced organizational and employees' food safety performance: managing human factors</b> Prof. Peter Vlerick (Ghent University, BE)		
10:25 h	<b>Cleaning and cleaning validation</b> Dr. François Bourdichon (Chair of the Standing Committee on Microbiological Hygiene of the International Dairy Federation)				

---

Änderungen im Tagungsprogramm vorbehalten.