

Bitte  
frankieren

EMPA St. Gallen  
Dr. O. Pitzurra  
Crea-Gruppe  
Lerchenfeldstrasse 5  
CH-9014 St. Gallen

## ■ Organisation

Ort: EMPA Dübendorf, AKADEMIE  
Überlandstrasse 129  
CH-8600 Dübendorf

Datum: **Montag, 12. November 2001**  
09.30 – 15.30 Uhr

Kosten: Fr. 350.– inkl. MwSt, Pausengetränke,  
Mittagessen und Tagungsunterlagen

Anmeldung: Mit beiliegendem Talon per Brief oder Fax an  
nachstehende Adresse oder per e-mail an  
ovidio.pitzurra@empa.ch

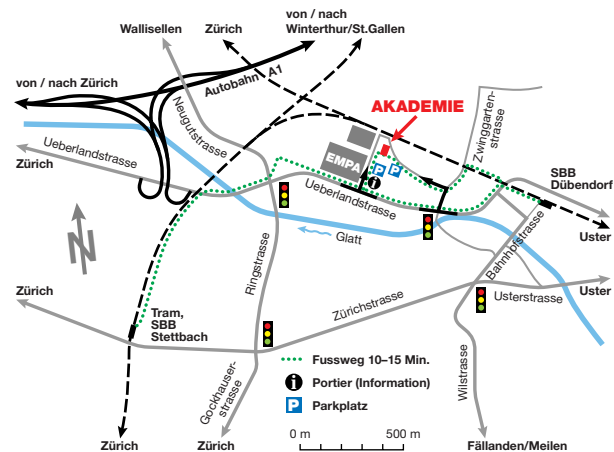
EMPA St. Gallen  
Dr. O. Pitzurra  
Lerchenfeldstrasse 5  
CH-9014 St. Gallen  
Fax +41 (0)71 274 74 99

Anmelde-  
schluss: **Freitag, 19. Oktober 2001**  
Als Bestätigung Ihrer Anmeldung erhalten  
Sie von uns eine Rechnung mit Einzahlungs-  
schein.

Auskünfte: Dr. O. Pitzurra  
Telefon +41 (0)71 274 76 71  
e-mail: ovidio.pitzurra@empa.ch

## ■ Situationsplan

Da an der EMPA nur ein begrenztes Parkplatzangebot vor-  
handen ist, bitten wir Sie, öffentliche Verkehrsmittel zu benut-  
zen. Der Spaziergang vom Bahnhof Dübendorf zur EMPA  
dauert ca. 10 Minuten.



Zentrum für Wissenstransfer

## Tagung Standard MAM in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie



EMPA, CH-8600 Dübendorf  
**AKADEMIE**  
Überlandstrasse 129, Dübendorf

**Montag, 12. November 2001**  
09.30 – 15.30 Uhr

## ■ Thematik/Ziel

Entsprechend den europäischen Richtlinien sollen mikrobiologische Umgebungs-Eigenkontrollen Bestandteil des HACCP<sup>1</sup>-Systems der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie sein.

Warum sind Umgebungskontrollen wichtig, was und wann soll überwacht werden, wie kann sinnvoll, zuverlässig und preisgünstig – auch ohne Fachpersonal – vorgegangen werden, und wie sollen die Daten der Eigenkontrollen interpretiert und dokumentiert werden?

Ziel der Tagung ist, diese Fragen zu beantworten.

Dazu wird der Standard MAM<sup>2</sup> beschrieben, der im EUREKA-Projekt MEMFOODIN<sup>3</sup> an die verschiedenen Risikobereiche angepasst wird. Es wird erklärt, wie Laboratorien und Unternehmen von einer Teilnahme am Projekt profitieren können. Anhand konkreter Beispiele wird gezeigt, wie die Anforderungen des HACCP-Systems auf mikrobielle Luft-Kontrollen angewendet und mittels Eigenkontrollen und Zertifizierungsverfahren nach IMA<sup>4</sup> optimal erfüllt werden können.

<sup>1</sup> HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

<sup>2</sup> MAM: Monitoraggio Ambientale Microbico  
(d.h. mikrobiologische Umgebungskontrolle)

<sup>3</sup> MEMFOODIN: Microbiological Environmental Monitoring in Places at Biorisk

<sup>4</sup> IMA: Indice Microbico Aria  
(d.h. mikrobielle Luftkontrolle, Bestandteil von MAM)

## ■ Zielpublikum

QS-Beauftragte (Lebensmittel, Pharmazeutika, Kosmetika), Lebensmitteltechniker, Verpackungstechniker (Lebensmittel, Pharmazeutika, Kosmetika), Laboratorien für Betriebshygiene.

## ■ Sprache

Die Referate werden in deutscher oder englischer Sprache gehalten. Die Voten in den anschliessenden Diskussionen können in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch gemacht werden.

## ■ ReferentInnen

*Dr. Corinne Gantenbein*  
Hochschule Wädenswil,  
Zürcher Fachhochschule

*Dr. Werner Hennlich*  
Fraunhofer Institut, Verfahrens-  
technik und Verpackung

*Jakob Koster*  
SGS Switzerland SA

*Dr. Cesira Pasquarella*  
Hygiene Department at  
the Perugia University

*Dr. Ovidio Pitzurra*  
EMPA  
Crea-Gruppe

*Dr. Cinzia Prencipe*  
Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale

## ■ Programm

- 09.30 **Registrierung  
Kaffee  
Ausstellung zu MAM, MEMFOODIN**
- 10.00 **Begrüssung**  
Ovidio Pitzurra
- 10.15 **The microbiological contamination from  
the point of view of a hygienist**  
Cesira Pasquarella
- 10.45 **Die mikrobielle Kontamination aus dem  
Gesichtspunkt des Unternehmens**  
Corinne Gantenbein
- 11.15 **Kaffepause, Ausstellung**
- 11.45 **Die Hygiene der Lebensmittelverpackung**  
Werner Hennlich
- 12.15 **Standard MAM,  
EUREKA-Projekt MEMFOODIN**  
Ovidio Pitzurra
- 12.30 **EU-Projekt MAM-A**  
Cinzia Prencipe
- 12.45 **Diskussion**
- 13.00 **Lunch  
Ausstellung zu MAM, MEMFOODIN**
- 14.15 **Die mikrobielle Luftkontrolle nach IMA**  
Ovidio Pitzurra
- 14.45 **Zertifizierung von  
mikrobieller Eigenkontrolle**  
Jakob Koster
- 15.15 **Diskussion**
- 15.30 **Ende der Tagung**

## Anmeldung

# Tagung Standard MAM in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

**Montag, 12. November 2001, 09.30–15.30 Uhr**

**AKADEMIE**, Überlandstrasse 129, CH-8600 Dübendorf

Anmeldung bitte bis spätestens **19. Oktober 2001** mit untenstehendem Talon per Brief oder Fax (+41 (0)71 274 74 99) oder per e-mail an [ovidio.pitzurra@empa.ch](mailto:ovidio.pitzurra@empa.ch).

Die Teilnahmegebühr, einschliesslich MwSt, Pausengetränke, Mittagessen und Tagungsunterlagen, beträgt Fr. 350.–.

Als Bestätigung Ihrer Anmeldung erhalten Sie von uns eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

Name/Vorname \_\_\_\_\_  
(bitte vollständig, wird in das Teilnehmerverzeichnis aufgenommen)

Anrede/Titel \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Telefax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_