

17. Fachsymposium „Maschinen- und Anlagensicherheit“

Beginn: Dienstag, 16.10.2018, 12:00 Uhr

Ende: Mittwoch, 17.10.2018, ca. 13:00 Uhr

Moderation: **Dr. Daniel Podzimek**
 Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung, BGN
Andreas Sandler
 Stv. Leiter des Fachbereichs Nahrungsmittel, BGN

Veranstaltungsort:
 Ausbildungszentrum Reinhardsbrunn
 Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
 Reinhardsbrunn 11
 99894 Friedrichroda/Thüringen

Dienstag, 16.10.2018

12:00 Uhr	Mittagessen	Restaurant BGNR
13:00 Uhr	Begrüßung	Helmut Hollich stellv. Präventionsleiter BGN
	Organisatorisches	Dr. Daniel Podzimek
13:15 Uhr – 14:15 Uhr	Konformitätsbewertungsverfahren nach 2006/42/EG – von der Idee zum Produkt	Tobias Berens BIT e.V.
14:15 Uhr - 15:15 Uhr	Die neue EU-Verordnung über die Marktüberwachung von Produkten	MR Stefan Pemp Niedersächsisches Sozial- ministerium, Referatsleiter Arbeitsschutz, technischer Verbraucherschutz
15:15 Uhr	Kaffeepause	Cafeteria BGNR
15:45 Uhr – 16:15 Uhr	Gefährdungsbeurteilung Brandschutz am Beispiel Fettbacksystem	Viorel Juretcu ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH

<p>16:15 Uhr – 18:00 Uhr</p>	<p>Workshop I Wesentliche/unwesentliche Veränderung. Ab wann ist eine CE-Kennzeichnung erforderlich?</p> <p>Workshop II Hygenic Design – inkl. Fluoreszenztest (Reinigbarkeits-/Schwachstellentest)</p> <p>Workshop III IFA-Praxishilfen zur DIN EN ISO 13849 (Software SISTEMA, SOFTEMA)</p>	<p><u>Moderation:</u> Thomas Gangkofner BGN</p> <p><u>Moderation:</u> Udo Baitinger BGN</p> <p><u>Moderation:</u> Dr. Michael Huelke IFA, Sankt Augustin</p>
<p>19:00 Uhr</p>	<p>Abendessen</p>	<p>Restaurant BGNR</p>

Mittwoch, 17.10.2018

<p>07:00 Uhr– 08:30 Uhr</p>	<p>Frühstück <i>Check-out Hotelzimmer</i></p>	<p>Restaurant BGNR</p>
<p>08:30 Uhr – 09:15 Uhr</p>	<p>Reinigung von Lebensmittelmaschinen mit Praxisbeispielen</p>	<p>Axel Puls Besselmann Services GmbH & Co. KG</p>
<p>09:15 Uhr – 09:45 Uhr</p>	<p>Inverkehrbringen – Neues aus der EU</p>	<p>Stefan Ohlhauser BGN</p>
<p>09:45 Uhr – 10:30 Uhr</p>	<p>Unfälle an Maschinen, Unfallarten, Häufigkeit und Schwere anhand von Praxisbeispielen</p>	<p>Robert Schlosser (Bereich Fleischwirtschaft)</p> <p>Siegfried Döbler (Bereich Bäckereitechnik)</p> <p>Thomas Gangkofner (Bereich Verpackungstechnik)</p>
<p>10:30 Uhr</p>	<p>Kaffeepause</p>	<p>Cafeteria BGNR</p>

11:00 Uhr - 11:30 Uhr	Berichte aus den Workshops des 1. Tages	Moderatoren der Workshops
11:30 Uhr – 12:45 Uhr	Konformitätsbewertung und Risikobeurteilung des Produktherstellers: Rechtliche Anforderungen, relevante Inhalte, Chancen, Restrisiken	Prof. Dr. Thomas Wilrich Rechtsanwalt (Arbeitsschutz und Produktsicherheit) und Hochschule München
12:45 Uhr	Diskussion Schlusswort	Dr. Daniel Podzimek Andreas Sandler
ca. 13:00 Uhr	Ende der Veranstaltung	