

# SEMINARE FRÜHJAHR 2022

## Februar 2022

24.02. | IFS Food v7 | Wien

## März 2022

- 02.03. | **Herkunftskennzeichnung** | Wien  
08.03. | **Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie** | Klosterneuburg **NEU!**  
16.03. | **Allergenmanagement** | Wien  
17.03. | **HACCP - praktisch kompakt** | Klosterneuburg  
23./24.03. | **Recht intensiv: FCM & more** | Wien  
30.03. | **GMP: erfolgreich. Handling bei ausgelagert. Prozessen & Lieferantenaudits** | Klosterneuburg **NEU!**  
31.03. | **Info-Veranstaltung IFS Broker v3** | Klosterneuburg

## April 2022

- 06.04. | **Der LVA-Hygienetag** | Wien  
07.04. | **Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits** | Klosterneuburg  
21.04. | **Der IFS Schädlingsbeauftragter** | Salzburg  
27./28.04. | **Grundlagen Lebensmittelrecht** | Wien

## Mai 2022

- 05.05. | **Sensorikschulung inkl. Eignungstest** | Klosterneuburg  
11.05. | **FCM Konformitätsarbeit entlang der Supply Chain** | Wien  
18./19.05. | **QM spezial: Der intensive Weg von A(udits) über H(ACCP) zur IFS Z(ertifizierung)** | Bad Erlach  
24.05. | **Qualifizierung & Validierung richtig durchgeführt** | Klosterneuburg

## Juni 2022

- 01.06. | **Lebensmittelmikrobiologie** | Klosterneuburg  
08./09.06. | **Lebensmittelkennzeichnung intensiv** | Wien  
14.06. | **Hygiene in der Praxis - schulen und umsetzen** | Klosterneuburg  
22.06. | **HARCP** | Klosterneuburg  
29.06. | **EHEDG Basiskurs** | Klosterneuburg

## Kosten der Veranstaltung

Das LVA-Seminar kostet € 575,- exkl. MwSt. (inklusive Seminarunterlagen, Kaffeepausen und Mittagessen)

## Unser Angebot: 2 Seminare buchen und 100 Euro sparen!

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Teilnehmer – wie zum Beispiel „Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft“ und „Interne Audits in der Lebensmittelwirtschaft“ – zahlen Sie statt € 1.150 nur € 1.050!

## Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 85,- (exkl. MwSt.) verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir gebührenfrei von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer.

## Dieses Seminar ist eine Hybridveranstaltung

Wählen Sie bei Ihrer Anmeldung, ob Sie vor Ort oder online an der Veranstaltung teilnehmen möchten.

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an:  
[www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)

**Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Seminar-Team**



**DI Julian Drausinger**  
Seminarleitung



**Elvira Böck**  
Organisation

## LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
T +43 1 712 21 21 41  
M +43 664 150 70 59  
[seminare@lva.at](mailto:seminare@lva.at), [www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)

Stand: 10/2021  
Änderungen vorbehalten

**LVA**  
LEBENSMITTEL.  
VERTRAUEN.  
ANALYSEN.

[www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)



**FOOD  
SAFETY BASIC**

**LVA**  
LEBENSMITTEL.  
VERTRAUEN.  
ANALYSEN.

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

- Wie funktionieren Lebensmittel?
- Lernen Sie Lebensmittel einzuteilen und die relevanten mikrobiologischen Parameter für Rohstoff und Endproduktuntersuchungen auszuwählen?
- Welche Lebensmittel sind mikrobiologisch sensibel und warum?
- Welche Technologien braucht es zur Beherrschung der unerwünschten Mikrobiologie?
- Lernen Sie Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Funktion zu verstehen.
- Lernen Sie, welchen Einfluss die Rohwaren per se und die verwendeten Technologien und das Umfeld auf Ihre mikrobiologischen Kriterien haben?
- Lernen Sie ein mikrobiologisches Gutachten zu verstehen und zu deuten?
- Lernen Sie mikrobiologische Parameter und Grenzwerte anzuwenden.

Wissen, wie man erfolgreich einen Monitoring Plan für Rohwaren, Endprodukte und Umfeld konzipiert. Wissen, welche Technologien es braucht, um mikrobiologisch sichere Lebensmittel zu designen.

## Wer vom Seminar profitiert

Alle HACCP Mitglieder, alle, die im Rahmen Ihrer Tätigkeit für Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Prozesstechniker, QMs, Produktentwickler, Broker, GF, etc...  
All jene, die eine Einführung in das komplexe Thema der LM Technologie haben wollen und vor der Entscheidung stehen, neue Produkte einzuführen und das Gefahrenpotential einschätzen wollen.  
All jene, die einen Umbau oder neue Technologien planen und all jene, die sich auf neues, unbekanntes Terrain begeben und den Einfluss der eingesetzten Technologie auf die Mikrobiologie bisher unterschätzt haben.

**Unsere Referentin ist Expertin in den Bereichen der Auditierung und Prozessbewertung/-optimierung. DI Lehner ist langjährige Referentin und bringt ein hohes Maß an Praxiserfahrung und Praxisbezug in die Vorträge und Workshops ein.**

In Kooperation mit



09.00	<b>Begrüßung</b> DI Julian Drausinger   LVA
09.15	<b>Einführung in die Lebensmittelhygiene - wie funktionieren Lebensmittel?</b>
11.15	KAFFEEPAUSE
11.45	<b>Technologien zur Beherrschung von unerwünschten Mikroorganismen in Lebensmitteln - Herausforderungen in der Praxis - Teil 1</b>
12.45	MITTAGSPAUSE
13.45	<b>Technologien zur Beherrschung von unerwünschten Mikroorganismen in Lebensmitteln - Herausforderungen in der Praxis - Teil 2</b>
14.45	<b>Mikrobiologisches Monitoring und Umgang mit Abweichungen</b>
15.30	KAFFEEPAUSE
16.00	<b>Zusammenfassung, Interaktiver Austausch, Fragerunde</b>
16.45	<b>Zusammenfassung und Diskussion</b> DI Julian Drausinger   LVA
17.00	CA. ENDE

Durch den Tag führt Sie unsere Expertin  
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.

