

SEMINARE FRÜHJAHR 2021

Februar 2021

25.02. | IFS Food v7 | Wien

März 2021

03.03. | **Herkunfts Kennzeichnung** | Salzburg
11.03. | **IFS Broker v3** | Klosterneuburg
17.03. | **EHEDG Basiskurs** | Klosterneuburg
24.03. | **HACCP - praktisch kompakt** | Klosterneuburg

April 2021

08.04. | **Zertifizierungen abseits von Eigenmarkenstandards** | Klosterneuburg
13.04. | **SCHULUNG: Der IFS Schädlingsbeauftragter** | Klosterneuburg - **NEU!**
14./15.04. | **FCM - Recht intensiv** | Wien
22.04. | **Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits** | Klosterneuburg
28./29.04. | **Grundlagen Lebensmittelrecht** | Wien

Mai 2021

06.05. | **Der LVA-Hygienetag** | Wien - **NEU!**
11.05. | **Health Claims** | Wien
19./20.05. | **QM spezial: Der intensive Weg von A(udits) über H(ACCP) zur IFS Z(ertifizierung)** | Bad Erlach
27.05. | **Validierung richtig durchgeführt** | Klosterneuburg

Juni 2021

01.06. | **Hygiene in der Praxis - schulen und umsetzen** | Klosterneuburg
09./10.06. | **Lebensmittelkennzeichnung intensiv** | Wien
16.06. | **Nachhaltigkeit: Kreislauf oder Sackgasse?** | Wien
17.06. | **Lebensmittelmikrobiologie** | Klosterneuburg
23.06. | **HARCP** | Klosterneuburg
24.06. | **IFS Food v7** | Wien
30.06. | **Sensorikschulung inkl. Eignungstest** | Klosterneuburg

Kosten der Veranstaltung

Das LVA-Seminar kostet € 1.050,- 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

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, www.lva.at/seminare

Stand: 01/2021
Änderungen vorbehalten

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.



QM
SPEZIAL

www.lva.at/seminare

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Food Safety Culture, Gefahren- und Verwundbarkeitsanalyse, Food Fraud und Lebensmittelsicherheitssysteme – erfahren Sie im LVA-Seminar mehr über die (neuen) Grundanforderungen aus dem Qualitätsmanagement für die Lebensmittelverarbeitung.

Effizienz, strukturelles Arbeiten und dokumentiertes Einhalten von gesetzlichen und Betriebsvorgaben sind heute selbstverständlich. Dennoch gibt es Auffassungsunterschiede, wie ein gutes internes System die Anforderungen erfolgreich vereint.

Das LVA-Intensivseminar gibt Ihnen einen Überblick über aktuelle Anforderungen an das Qualitätsmanagement für die Lebensmittelverarbeitung. Sie erfahren alle Details und den aktuellen Status zur Lebensmittelsicherheitskultur und deren Optimierung im Betrieb. Neben Vermeidungsstrategien bei Food Fraud werden wichtige Elemente zur Gefahrenanalyse im Detail behandelt.

Weitere Themenschwerpunkte sind die richtige Durchführung einer Verwundbarkeitsanalyse (vulnerability assessment) und die korrekte und effiziente Anwendung von Lebensmittelsicherheitssystemen im Betrieb und ausgelagerten Bereichen. Spezielles Augenmerk wird auf das Management sensibler Bereiche und die sinnvolle Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits gelegt. Praxisnah und in verständlicher Weise zeigen Ihnen erfahrene Expertinnen die Möglichkeiten für eine effiziente Gestaltung der Betriebsabläufe sowie des HACCP und Qualitätsmanagement-Systems auf.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters interne Auditoren, Standard/IFS Food-Beauftragte und HACCP-Teamleiter.

Unsere Referentinnen sind erfahrene Auditorinnen, die große Kenntnis in der Planung, im Bertreiben und in der Prüfung von HACCP Konzepten, Eigenmarkenstandards und QM-Systemen haben.



22. September 2021

- 09.00 Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb**
Mag. Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 11.15 Workshop: Lebensmittelsicherheitskultur - was ist bei Ihnen im Betrieb bereits umgesetzt und wo gibt es noch Verbesserungspotential?**
- 13.00 Gefahrenquellen in der Lebensmittelherstellung**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 14.30 Workshop: Gefahrenquellen & Gefahrenanalysen**
- 15.30 Sensible Bereiche in der Lebensmittelproduktion**
DI Bettina Fink | selbstständige Beraterin
- 17.00 ca. Ende**

23. September 2021

- 09.00 Gefahrenquelle Food Fraud**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 10.15 Workshop: Verwundbarkeitsanalyse**
- 11.15 Unternehmensprozesse richtig implementieren**
Mag. Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 13.45 Lebensmittelsicherheitssysteme im Betrieb und in ausgelagerten Bereichen - die richtige Anwendung**
DI Bettina Fink | selbstständige Beraterin
- 15.45 Workshop: Lebensmittelsicherheitssysteme**
- 16.30 Zusammenfassung und Diskussion**
DI Julian Drausinger | LVA
- 16.45 ca. Ende**

