

## September 2018

- 05.-07.09. Summer School | Salzburg
- 12.09. Lebensmittelverpackung - rechtl. Grundlagen & Konformitätsarbeit | Wien
- 20.09. IFS Food - Praxisseminar | Klosterneuburg
- 25.09. Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht | Wien

## Oktober 2018

- 03.10. Reinigung und Desinfektion standardkonform | Klosterneuburg
- 11.10. Food Defense und Food Fraud | Wien
- 17.10. HACCP - praktisch kompakt | Salzburg
- 24.10. Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft | Klosterneuburg
- 30./31.10. Werbung und Kommunikation mit Lebensmitteln intensiv | Wien

## November 2018

- 08.11. Interne Audits in der Lebensmittelproduktion | Klosterneuburg
- 13.11. Lebensmittelmikrobiologie | Klosterneuburg
- 21./22.11. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | Salzburg
- 28.11. Konformitätsarbeit und -prüfung für Kontaktmaterialien | Wien
- 29.11. HACCP - praktisch kompakt | Klosterneuburg

## Dezember 2018

- 05.12. Sensorikschulung inklusive Eignungstest | Klosterneuburg

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

Auf Ihren Besuch freut sich Ihr Seminar-Team



DI Julian Drausinger,  
Seminarleitung



Elvira Bednar,  
Organisation

LebensmittelVersuchsAnstalt  
1190 Wien, Blaasstraße 29, Austria  
Mobil: 0664/150 70 59, Tel. 01/ 36 88 555-518, Fax-DW -20  
[seminare@lva.at](mailto:seminare@lva.at), [www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)

### Kosten der Veranstaltung:

Das LVA-Seminar kostet € 530,- exkl. MwSt. Im Preis sind Seminarunterlagen, Kaffeepausen und ein Mittagessen inkludiert.

### 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 1.060 Euro nur 960 Euro!

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.

## IFS Food - Praxisseminar

20. September 2018, 9.00 – 17.00 Uhr  
LVA GmbH  
Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg



**LVA**

LEBENSMITTEL.  
VERTRAUEN.  
ANALYSEN.

LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT

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

## Inhalt

**Das update zum IFS Food wurde in Form der Version 6.1 vorgestellt.**

Was ist wirklich neu? Wie sind die Anforderungen zu interpretieren? Was ist für ein ausreichendes Food Fraud Konzept zu tun? Auf was für Schwerpunkte ist nun zu achten?

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

Das LVA-Seminar wird die Inhalte des IFS Foodv6.1 detailliert vorstellen und die Auswirkungen und Erfahrungen in praxismgerechte Lösungen und Anwendungen umformen. Die Anforderungen werden von ExpertInnen mit großer Praxiserfahrung für Sie interpretiert und aufbereitet.

## Wer vom Seminar profitiert

Alle, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind, Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter und IFS-Beauftragte.

**Unsere Vortragenden sind hochqualitative Experten aus dem Bereich der Auditierung/Zertifizierung und bringen ein hohes Maß an Praxiserfahrung und Praxisbezug in die Vorträge und Workshops ein.**

- 09.00 **Begrüßung**  
*DI Julian Drausinger | LVA*
- 09.15 **IFS Foodv6.1 Themenfokussierung**
- 09.25 **GMP relevante Aspekte aus dem IFS Food**
- 10.15 **Food Fraud und Food Defense**
- 11.00 Kaffeepause
- 11.30 **Workshop 1 - Food Fraud**
- 12.15 Mittagspause
- 13.00 **HACCP und Allergenmanagement**
- 14.45 Kaffeepause
- 15.15 **Workshop 2 - Allergenmanagent**
- 15.45 **QM - relevante Themen des IFS**
- 16.30 **Zusammenfassung und Diskussion**  
*DI Julian Drausinger | LVA*
- 17.00 ca. Ende

**Folgende Expertinnen führen Sie durch den Tag:**  
**DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.**  
**DI Bettina Fink**