

UNSERE RICHTLINIEN

Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.240,- nur € 1.140,- exkl. MwSt.

Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter*innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 95,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer*innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Hybrid Veranstaltungen

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2024 (**Ausnahme: Sensorik-schulung**) als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich gleich an:
www.lva.at/weiterbildung



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

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/weiterbildung

Stand: 09/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

ALLERGEN- MANAGEMENT

LVA Leading the way
to quality.



06. MÄRZ 2024
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Unter Allergenen versteht man alle Substanzen, die in der Lage sind, über eine Aktivierung des Immunsystems eine allergische Reaktion auszulösen.

Wie sind Allergene zu bewerten, die in Lebensmitteln vorkommen? Wann liegt eine Allergie vor und wie sind sogenannte „Unverträglichkeiten“ einzustufen? Die Vorkehrungen, welche Lebensmittelunternehmen in der Praxis für ein erfolgreiches Allergenmanagement vorzunehmen haben, werden laufend an die wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst. Darüber hinaus sind die Verbraucherinnen und Verbraucher über allergene Zutaten eines Lebensmittels zu informieren. Wie das rechtskonform umzusetzen ist, erfahren Sie im LVA-Seminar „Allergenmanagement“.

Das LVA-Seminar beleuchtet das Thema von allen für die Lebensmittelproduktion relevanten Seiten. Einer detaillierten Einführung über Lebensmittelallergene im gesundheitlichen Kontext durch Dr.ⁱⁿ Marlies Gruber | forum. ernährung heute folgt ein Überblick über die gesetzlich vorgegebene Allergenkennzeichnung durch Mag.^a Christina Huemer, BA | Fachverband.

Mag. Andreas Kadi MBA | sra consulting erläutert das erforderliche Risikomanagement und die Spurendeklaration. Wie Allergene mit analytischen Methoden detektiert werden und über die Führung des Spurennachweises berichtet Dr. Michael Gartner | LVA GmbH.

Den Abschluss bildet ein Praxisseminar: Mag.^a Katharina Raab-Kashofer bringt den Teilnehmer*innen praktisches Allergenmanagement vor den geltenden Lebensmittelstandards näher. Ein Workshop zur Erarbeitung von Lösungen anhand einer Praxisaufgabe rundet das Programm ab.

Wer vom Seminar profitiert

Das LVA-Seminar richtet sich an alle, die mit Allergenen in der Lebensmittelverarbeitung zu tun haben.

In Kooperation mit



- 09.00** **Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15** **Lebensmittelallergene im gesundheitlichen Kontext**
Dr.ⁱⁿ Marlies Gruber | f.eh – forum. ernährung heute
- 10.00** **Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln – Was ist gesetzlich vorgeschrieben?**
Mag.^a Christina Huemer, BA | Fachverband der Lebensmittelindustrie
- 10.45** KAFFEPAUSE
- 11.15** **Anforderungen gemäß IFS Food und diverser relevanten Standards**
Mag.^a Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 12.30** MITTAGSPAUSE
- 13.30** **Nachweisverfahren und technische Detektion von Allergen(spuren) in Lebensmitteln**
Dr. Michael Gartner | LVA GmbH
- 14.15** **Risikomanagement bei Allergenen und Folgen für freiwillige Spurenkennzeichnung**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting
- 15.30** KAFFEPAUSE
- 15.45** **Allergenmanagement in der Praxis**
Stefanie Neubauer | Gittis Naturprodukte GmbH
- 16.30** **Workshop**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting
- 17.00** CA. ENDE

