

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.

● Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 105,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

● TÜV Austria

Die Kooperationskurse mit der TÜV AUSTRIA Akademie werden von dieser angeboten, durchgeführt und verrechnet. Die Lebensmittelversuchsanstalt bewirbt die Kurse und leitet die Anmeldedaten an die TÜV AUSTRIA Akademie weiter.

● Hybrid Veranstaltungen

Fast alle LVA-Seminare 2026 (Ausnahme: Sensorikschulungen) werden als Hybridveranstaltung angeboten. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten. Sie entscheiden über flexible virtuelle Präsenz oder persönliche Interaktion. Egal, welche Form Sie wählen - Sie werden immer interaktiv eingebunden und stehen im direkten Austausch mit dem Referententeam.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung & Organisation



Mag. a Isabel Koch
Verrechnung



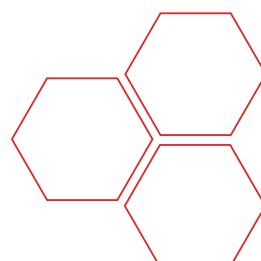
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

Wir freuen uns auf Sie!

IN KOOPERATION MIT



LebensmittelVersuchsAnstalt I Zaunergasse 1-3, 1030 Wien I Tel: 0664/150 70 59
Tel: 0664/149 95 87 I seminare@lva.at I www.lva.at/weiterbildung
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten

LVA
Leading the way to quality.

FCM Grundlagen

17.03.2026
09.00 - 17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

100 Jahre LVA

Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

FCM - GRUNDLAGEN

Welche Kompetenzen Sie erwerben

In diesem LVA-Seminar werden Ihnen die rechtlichen Anforderungen hinsichtlich FCM nähergebracht. Zu FCM (Food Contact Materials) zählen nicht nur Verpackungsmaterialien, sondern auch Produktionsanlagen und Bearbeitungssensilien (Rührer, Löffel, ...), Geschirr, aber auch Transport-Container und Präsentations-Displays.

FCM-rechtliche Verpflichtungen treffen neben den Unternehmen entlang der FCM-Supply Chain, auch die Lebensmittelunternehmer*innen, vor allem, wenn diese zertifiziert sind, bzw. werden wollen.

Neben rechtlichen Verpflichtungen erfahren Sie auch die gültigen Sicherheitsanforderungen und werden in die Grundlagen der Konformitätsarbeit eingeführt.

Wer vom Seminar profitiert

Recycling Unternehmen, FCM-Hersteller*innen, FCM-Verarbeiter*innen, FCM-Händler*innen, Lebensmittelunternehmer*innen, Auditor*innen, Inspektor*innen.

DETAILPROGRAMM | 17. MÄRZ 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	FCM Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 – allgemeine und direkte Anforderungen Mag. Stefan Paireder BM für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Konsumentenschutz
10.15	GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 – nicht nur für FCM Hersteller! Mag. Stefan Paireder BM für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Konsumentenschutz
10.45	KAFFEEPAUSE
11.15	Sicherheitsanforderungen an verschiedene Materialien: Materialien mit rechtlichen Einzelmaßnahmen – Teil 1 Dr. Thomas Gude Thomas Gude GmbH
12.15	MITTAGSPAUSE
13.15	Sicherheitsanforderungen an verschiedene Materialien: Materialien ohne spezifische rechtliche Regelungen – Teil 2 Dr. Thomas Gude Thomas Gude GmbH
14.30	Grundlagen der Konformitätsarbeit Dr. Thomas Gude Thomas Gude GmbH
15.30	KAFFEEPAUSE
16.00	Praxisarbeit und Präsentation
16.45	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	ca. Ende

