

## 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. Isabel Koch**  
Verrechnung



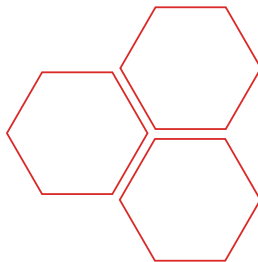
**Melissa Hajdarevic, BEd**  
Administration

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an: [www.lva.at/weiterbildung](http://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](mailto:seminare@lva.at) I [www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)  
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten



Leading the way to quality.

**HACCP in der Praxis - verstehen & anwenden**

17.09.2026  
09.00 - 17.00 Uhr

Courtyard Marriott Hotel  
Europaplatz 2  
4020 Linz

**100 Jahre LVA** Seit 1926.

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

# HACCP IN DER PRAXIS - VERSTEHEN & ANWENDEN

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

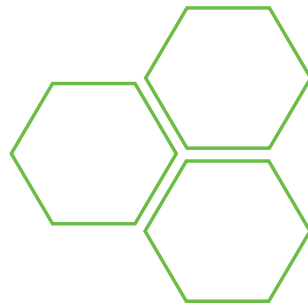
Aufgrund von Produktionsstandards wie IFS Food oder BRC Food ist ein praxisgerechtes HACCP-Konzept für die Lebensmittelsicherheit von großer Bedeutung. Das LVA-Seminar befasst sich 2026 neben den Grundlagen fokussiert mit den Knackpunkten in der praktischen Anwendung und deren Lösungsansätzen und nimmt Bezug auf die Änderungen des IFS Food.

Das HACCP System ist ein wichtiges Steuerungssystem in der Lebensmittelwirtschaft, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Durch eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung sollen alle potenziellen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, die theoretisch während des Herstellungsprozesses auftreten können, im Produktionsablauf ausgeschaltet werden.

Das LVA-Seminar informiert Sie anhand von praxisnahen Vorträgen über die Grundprinzipien und Durchführungsschritte des Codex Alimentarius und beleuchtet die Kernthemen Gefahrenanalyse, CCP, Grenzwertvalidierung und Produktentwicklung. In Workshops werden kritische Bereiche anhand von praktischen Beispielen behandelt.

## Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter\*innen und IFS-Beauftragte.



# DETAILPROGRAMM | 17. SEPTEMBER 2026

- 09.00 Begrüßung**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Vorbereitung**  
DI<sup>in</sup> Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 10.15 Workshop „Ausarbeiten eines HACCP-Flussdiagramms“ - Inklusive Präsentation der Workshopergebnisse**  
DI<sup>in</sup> Birgit Lehner | selbstständige Beraterin  
DI<sup>in</sup> Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 11.00 KAFFEPAUSE**
- 11.15 HACCP nach Codex Alimentarius: Durchführung**  
DI<sup>in</sup> Birgit Lehner | selbstständige Beraterin
- 12.45 MITTAGSPAUSE**
- 13.45 Workshop „Gefahrenanalyse“ Inklusive Präsentation der Workshopergebnisse**  
DI<sup>in</sup> Birgit Lehner | selbstständige Beraterin  
DI<sup>in</sup> Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 14.30 Beherrschungsmaßnahmen und CCP-Ermittlung – inkl. Interaktivem WS**  
DI<sup>in</sup> Birgit Lehner | selbstständige Beraterin
- 15.45 KAFFEPAUSE IST IM NACHMITTAGSVORTRAG INKLUDIERT**
- 16.15 HACCP Verifikation**  
DI<sup>in</sup> Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 16.50 Zusammenfassung und Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 ca. Ende**

