

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



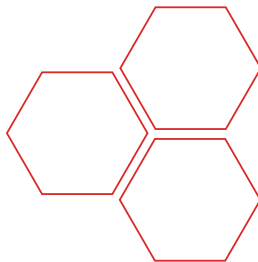
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

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



Leading the way to quality.

HACCP in der Praxis - verstehen & anwenden

19.03.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

QM

100 Jahre LVA

Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

HACCP IN DER PRAXIS - VERSTEHEN & ANWENDEN

Welche Kompetenzen Sie erwerben

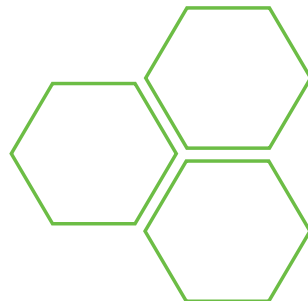
Aufgrund von Produktionsstandards wie IFS Food oder BRC Food ist ein praxisgerechtes HACCP-Konzept für die Lebensmittelsicherheit von großer Bedeutung. Das LVA-Seminar befasst sich 2026 neben den Grundlagen fokussiert mit den Knackpunkten in der praktischen Anwendung und deren Lösungsansätzen und nimmt 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 | 19. MÄRZ 2026

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

