

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



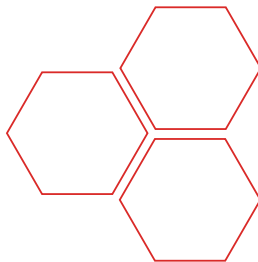
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

**Lebensmittel-
mikrobiologie**

16.04.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

Mikrobiologie

100 Jahre LVA Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Der ideale Einstieg in die Mikrobiologie der Lebensmittel oder für Profis die perfekte Auffrischung. Zusätzlich zur Vermittlung von grundlegenden Informationen zum Thema Lebensmittelmikrobiologie erfahren Sie detailliertes Wissen über Größenordnung, Einteilung, Vorkommen und Vermehrung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen.

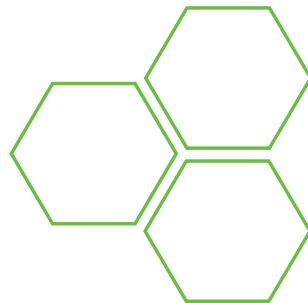
Zusätzlich befasst sich das LVA-Seminar mit der Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen und der Ursachenforschung und Maßnahmensetzung und der Erstellung eines HACCP-Konzepts bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen.

In diesem LVA-Seminar erwerben Sie unter anderem folgende Kenntnisse:

- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen
- Mikrobielle Gefährdung der Produkte: Verderbskeime
- Mikrobielle Gefährdung der Konsumenten: Pathogene Keime
- Beurteilung von Untersuchungsergebnissen; Ursachenforschung
- Erstellung eines HACCP-Konzepts bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen

Wer vom Seminar profitiert

Für MIBI-Einsteiger und zum Auffrischen für Betriebsleiter, QM, Produktverantwortliche, Hygienebeauftragte, IFS Manager, etc.



DETAILPROGRAMM | 16. APRIL 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Grundlagen der Mikrobiologie: Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, Viren Dr. Claudia Hess LVA GmbH
10.00	Lebensmittelverderb und Wachstumsfaktoren Dr. Claudia Hess LVA GmbH
10.45	KAFFEPAUSE
11.15	Pathogene Keime und Lebensmittelvergiftungen Dr. Claudia Hess LVA GmbH
12.30	MITTAGSPAUSE
13.30	Beurteilung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse Dr. Claudia Hess LVA GmbH
14.15	Beherrschung von mikrobiologischen Gefahren in der Praxis Verena Schörg, MA LVA GmbH
15.15	KAFFEPAUSE
15.45	Ursachenforschung und Maßnahmensetzung bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen Verena Schörg, MA LVA GmbH
16.45	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	ca. Ende

