

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



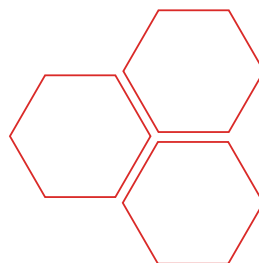
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

**Qualifizierung
& Validierung
in der Praxis -
nachweislich sicher**

09.06.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

**100 Jahre
LVA** Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

QUALIFIZIERUNG & VALIDIERUNG IN DER PRAXIS - NACHWEILSICH SICHER

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Qualifizierung ist der Nachweis, dass dokumentiert sichergestellt ist, dass eine Anlage gemäß Anforderungen und Spezifikationen geplant und errichtet ist und entsprechend funktioniert.

Validierung ist der Nachweis, dass ein Prozess reproduzierbar ein spezifikationskonformes Produkt bzw. Ergebnis liefert.

Aber was gehört alles dazu? Wie soll man vorgehen? Was ist relevant?

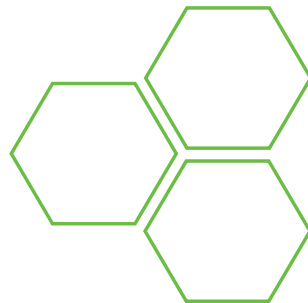
Anforderungen aus internationalen Produktionsstandards stellen Qualifizierung in den Fokus. und Validierung von CCPs und anderen Kontrollmaßnahmen fordert nicht zuletzt der Codex Alimentarius.

Die Absicherung von Prozessen und Methoden bildet den Eckpfeiler für ein funktionierendes Qualitätsmanagementsystem und dient somit dazu, diversen Vorgaben und Qualitätsansprüchen zu entsprechen. Dies gilt auch für die Hebung der Prozesssicherheit von kritischen Prozess-/Kontrollpunkten.

Das LVA-Seminar klärt grundlegende Fragen und Begriffsbestimmungen. Sie erfahren alles zu dem Thema Qualifizierung und Validierung, damit Ihre Prozesse reproduzierbar ein spezifikationskonformes Produkt bzw. ein akzeptables Reinigungsergebnis liefern und Anlagensicherheit besteht. Von der zeitgerechten Planung, praktischen Durchführung bis hin zur Bewertung der Ergebnisse und Präsentation beim Audit.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die mit dem Aufgabenbereich Qualifizierung und Validierung in all seinen Ausprägungen zu tun haben und diese planen und durchführen sollen.



DETAILPROGRAMM | 09. JUNI 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Hygienic Design und Erstellung von Pflichtenheften (Anlagen Anforderungen / Spezifikationen von Anlagen) Ing. Robert Zehetgruber Head of Quality Management iSi-Group
11.00	KAFFEEPAUSE
11.15	Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 1 DI ⁱⁿ Birgit Lehner selbstständige Beraterin
12.00	MITTAGSPAUSE
12.45	Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 2 DI ⁱⁿ Birgit Lehner selbstständige Beraterin
14.15	KAFFEEPAUSE
14.30	Angewandte Validierung in der Praxis Verena Schörg, MA LVA GmbH
15.00	Reinigungsvalidierung - Prüfen des Reinigungserfolges – praktische Möglichkeiten DI (FH) Andreas Marksteiner hollu Systemhygiene GmbH
16.15	Praxisworkshop DI ⁱⁿ Birgit Lehner selbstständige Beraterin
16.45	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	ca. Ende

