

UNSERE ANGEBOTE

- **Mitgliederbonus 2027**
Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt profitieren: Für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung bekommen Sie einen Rabatt von 15 %.
Erfahren Sie mehr Details zur Mitgliedschaft beim LVA-Seminarteam!
- **Firmenpakete**
Wir geben Ihnen auch gerne Auskunft zu unseren Gruppenrabatten für Unternehmen (bei mehrfacher Seminarbuchung)
- **LVA-InHouse-Schulungen**
Die LVA-Seminare kommen auch zu Ihnen! Buchen Sie LVA-Seminare als InHouse-Schulung direkt bei Ihnen im Betrieb!
- **2 Seminare buchen und 100 Euro sparen**
Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.470,- nur € 1.370,- exkl. MwSt.
- **Mehrfachbuchung**
Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter:innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

AUSBILDUNG

Ausbildung zertifizierte:r Hygienemanager:in & Interne:r Auditor:in im Lebensmittelbereich

in Kooperation mit der TÜV AUSTRIA Akademie:
www.lva.at/leistungen/schulung-beratung

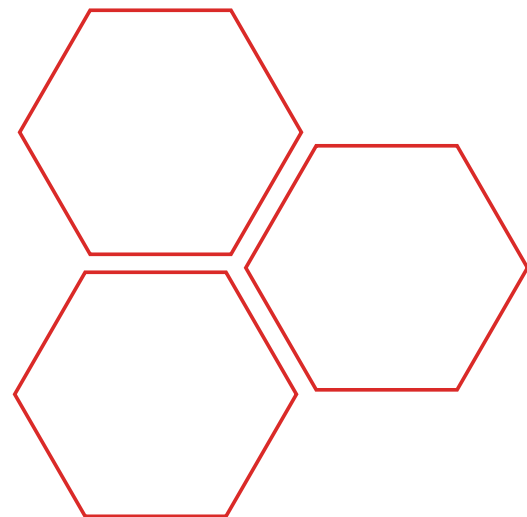
<https://www.tuv-akademie.at/kurs/ausbildung-zertifizierte-r-hygienemanager-in-interne-r-auditor-in-im-lebensmittelbereich-tuevr>

- **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.



IN KOOPERATION MIT


Die Lebensmittelindustrie



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 € 150,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.
- **Hybrid Veranstaltungen**
Fast alle LVA-Seminare 2027 (Ausnahme: Sensorik-Schulungen) 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 Referent:innenteam.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführung



Elvira Böck
Leitung & Organisation



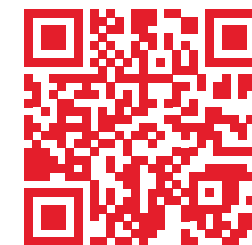
Mag.ª Isabel Koch
Verrechnung



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!



LebensmittelVersuchsAnstalt
Zaunergasse 1–3, 1030 Wien
Tel: 0664/150 70 59
seminare@lva.at | www.lva.at/weiterbildung

Stand: 09/2026
Änderungen vorbehalten



Leading the way to quality.



Fortschritt durch Wissen
Seminarprogramm 2027

LVA Seit 1926.



QUALITÄT UND MANAGEMENT

04.03. Q1	S	HACCP in der Praxis - verstehen & anwenden LVA Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von Top-Risikothemen, CCP-Definition und Rückstufungsargumentation	€ 735,-
16.03. Q2	P	IFS Food LVA Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 735,-
13.04. Q3	P	Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten LVA Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 735,-
27.04. Q4a	A	NEU - Fremdkörpermanagement - Risiken erkennen, sicher beherrschen LVA Anforderungen, Vermeidungsstrategien, Technologie zur Detektion & Beherrschung Kombi-Angebot: Fremdkörpermanagement & Allergenmanagement	€ 465,- € 735,-
27.04. Q4b	A	NEU - Allergenmanagement - Prävention, Kontrolle, Umsetzung LVA Standard Anforderungen, Analytik, Kontrolle, Maßnahmen Kombi-Angebot: Fremdkörpermanagement & Allergenmanagement	€ 465,- € 735,-
11.05. Q5	P	Qualifizierung & Validierung in der Praxis - nachweislich sicher LVA Relevante Elemente, Planung, richtiges Vorgehen, Ergebnisbewertung	€ 735,-
20.05. Q6	P	Lebensmittel-QM in der Praxis - mit System sicher zum Erfolg LVA zielgerichtetes, effizientes QM mit Fokus Lebensmittelverarbeitung	€ 735,-
25.05. Q7	A	Risk-Based Approach: Moderne Strategien für Lebensmittelsicherheit! Methodik, effizienter, fokussierter Ressourceneinsatz, Fokussierung, Monitoring, Lieferantencheck, Umsetzung der IFS Anforderungen LVA	€ 735,-
03.06. Q8	S	Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie LVA Hygiene & Technologie, Beherrschungsmaßnahmen, mikrobiologisches Monitoring	€ 735,-
22.06. Q9	A	Smart Quality - KI für sichere Lebensmittelprozesse LVA KI Tools als Support für zeitgemäßes QM, Cyber-Schutz	€ 735,-
16.09. Q10	S	HACCP in der Praxis - verstehen und anwenden Linz Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von Top-Risikothemen, CCP-Definition und Rückstufungsargumentation	€ 735,-
05.10. Q11	A	Lieferantenaudit & ausgelagerte Prozesse: Lohnerstellung praxistauglich managen LVA Vorgaben, Planung, Durchführung, Vereinbarungen, Handling nicht GFSI zertifizierte Hersteller	€ 735,-
14.10. Q12	P	HACCP-Masterclass: HARPC & Gefahrenbeherrschung in der Praxis LVA aktuelle Methoden in HACCP & HARPC, CCP-Ermittlung, Gefahrenbewertung, FSMA, preventive Control	€ 735,-
19.10. Q13	A	QM & Technik in der Praxis - der Realitätscheck! WEB QM konformes Arbeiten der Technik im Produktionsprozess, Anforderungen und Anleitung	€ 735,-
04.11. Q14	P	IFS Food LVA Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 735,-
25.11. Q15	P	Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten LVA Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 735,-

S (My_Start) Basiswissen für Einsteiger:innen und zur Auffrischung
P (My_Profession) Vertiefende Fachinformationen für Teilnehmer:innen mit Vorwissen
A (My_Added Value) Aktuelle Spezialinhalte rund um das Thema Lebensmittelwirtschaft



FCM: LEBENSMITTEL BERÜHRENDE VERPACKUNGEN, OBERFLÄCHEN & ANLAGEN

06.04. F1	A	Die neue EU-Verpackungsverordnung (PPWR) - Anforderungen, Auswirkungen & Umsetzung LVA Grundlegende Inhalte, Anforderungen und Pflichten, Recyclatquoten, Umsetzung	€ 735,-
16.06. F2	S	FCM Grundlagen LVA anzuwendende Verordnungen, Sicherheitsanforderungen, Konformitätsarbeit, Praxisworkshop	€ 735,-
21.09. F3	A	FCM richtig bewertet LVA Risiko- und Gefahrenbewertung, Migrationsmodellierung, Barrieretools, Anwendungsübungen	€ 735,-
23.11. F4	P	FCM für Profis - Konformitätsarbeit LVA Standardanforderungen, vertiefende Praxis zur Konformitätsprüfung und Begleitdokumenten, Praxisübungen, Fallbeispiele	€ 735,-

NEU! FCM-KOMBI-PAKET: alle 4 FCM Seminare: € 2.630,- exkl. MwSt.



LEBENSMITTEL & RECHT

01.04. R1	A	NEU - Lebensmittelrecht Nachhaltigkeit LVA PPWR, Lieferkettensorgfaltspflicht, Nachhaltigkeit, Entbürokratisierung	€ 465,-
21./22.04. R2	S	Grundlagen Lebensmittelrecht Wien Einführung in das Lebensmittelrecht, Sorgfaltspflichten des/der Unternehmers:in, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Hygiene und amtliche Kontrolle	€ 1.370,-
09./10.06. R3	P	Lebensmittelkennzeichnung intensiv Wien Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.370,-
08.09. R4	A	Das ist neu im Lebensmittelrecht Wien Neue Regelungen kompakt im Überblick, Lebensmittelrecht up to date	€ 735,-
29./30.09. R5	A	Marketing vs. Irreführung: Wie entscheide ich, was geht? LVA Dos & Don'ts in der Kommunikation, von Gesundheitsinformation bis „Mogelpackung“	€ 1.370,-
21.10. R6	A	Food Fraud LVA Grundlagen, Definitionen, Anforderungen in Standards, Vermeidungsstrategien	€ 735,-
09.11. R7	A	Health Claims LVA Formulierung, richtige Anwendung, Auslegung der EG-Claims-VO, Praxisworkshop	€ 735,-
01./02.12. R8	P	Lebensmittelkennzeichnung intensiv Salzburg Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.370,-

NEU! STELLEN SIE IHR GANZ PERSÖNLICHES LEBENSMITTELRECHTSPAKET ZUSAMMEN:

Lebensmittelrecht-Starterpaket (R1, R4, R7): € 2.530,- exkl. MwSt.
Lebensmittelrecht-Professionalpaket (R3/R8, R4, R5, R6): € 3.925,- exkl. MwSt.



SENSORIK-SCHULUNGEN

10.03. 07.04. 07.10. 17.11. S1-4	S	Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest LVA Schulen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten für den Einsatz in der sensorischen Prüfung und führen Sie einen Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 durch. Machen Sie sich fit für den Einsatz als sensorisches Prüfpersonal.	€ 465,-
--	---	--	---------



DAS LVA FOOD SAFETY EXPERT-TRAINING!

Lebensmittelsicherheit verstehen. Risiken bewerten. Standards sicher umsetzen:
Erweitern Sie Ihr Know-how zu mikrobiologischen und chemischen Gefahren und lernen Sie, Lebensmittel-sicherheitsstandards praxismgerecht anzuwenden. Interaktive Workshops, konkrete Anwendungsbeispiele und der Austausch mit Fachleuten machen das Training zu einer praxisnahen Weiterbildung mit echtem Mehrwert für Ihren Berufsalltag.

Wer von dieser Weiterbildung profitiert:

Beschäftigte in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Einkauf, Technik, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktionsleitung, Geschäftsführung, HACCP-Teamleiter:innen sowie Mitglieder des HACCP-Teams, Prozessverantwortliche, Hygieneverantwortliche, Broker:innen, Laborant:innen und alle, die mit Lebensmittelsicherheit zu tun haben.

Stellen Sie sich Ihre persönliche Weiterbildung zusammen:

Das LVA-Expert:innentraining „Food Safety Expert - das Praxistraining von A bis Z“ besteht aus 4 verpflichtenden Seminartagen. Die weiteren 3 Seminartage können Sie individuell nach Ihren Wünschen buchen.

Sie können Module 2026 mit Modulen 2027 kombinieren!



MIKROBIOLOGIE & HYGIENE

04.05. M1	S	Lebensmittelmikrobiologie LVA MIBI-Grundlagen, Verderb von Lebensmitteln, Hygienemaßnahmen	€ 735,-
08.04. M2	A	EHEDG: Grundlagen des Hygienic Design LVA Hygienic Design-Themen, Risiken, Kriterien, Anforderungen, fachgerechte R&D EHEDG Mitgliederrabatt	€ 750,- € 600,-
14.09. M3	S	Sauber & Sicher - Hygieneschulung professionell gestalten & durchführen Betriebs-/ Personal-/ Produkthygiene, Hygienemanagement, Schulungsplanung und richtiger Wissenstransfer mit „Train the Trainer“-Expert:innen LVA	€ 735,-
21.,-23.09. M4	P	EHEDG Advanced Kurs Hygienic Design in english BOKU aktuelle Prothemen rund um Hygienic Design als 3-Tagesintensivkurs EHEDG Mitgliederrabatt	€ 2.150,- €1.700,-
18.11. M5	A	Call me by my name - Phänotypische Identifizierung von Bakterien Pathogen vs. Nicht-Pathogen, Keimidentifizierung basierend auf dem Phänotyp, Biochemische Test, Proteomics LVA	€ 735,-

LVA-Seminare in Kooperation mit EHEDG Austria:

Bitte beachten Sie, dass Seminare der EHEDG-Austria nicht mit Mehrfach- & Paketbuchungen kombiniert werden können!