

SEMINARE Herbst 2020

September 2020

- 02.09. Informationsveranstaltung Herkunftskennzeichnung | Wien
- 03.09. Nachhaltigkeit: Kreislauf oder Sackgasse? | Wien - **NEU!**
- 09./10.09. Grundlagen Lebensmittelrecht | Wien
- 15.09. Der Pathogenetag | Wien
- 17.09. Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht | Wien
- 22.09. Food Defense und Food Fraud | Wien
- 24.09. Health Claims | Wien
- 30.09. HACCP - praktisch kompakt | Linz

Oktober 2020

- 07.10. Herkunftskennzeichnung | Salzburg
- 15.10. Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits | Langenlois
- 21.10. Modul A: Paper & Board - alt aber (wieder) gut? | Wien - **NEU!**
- 21.10. Modul B: MOSH MOAH for ever? | Wien - **NEU!**
- 22.10. Branchenseminar | Wien - **NEU!**
- 28.10. Validierung richtig durchgeführt | Klosterneuburg
- 29.10. Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft | Klosterneuburg

November 2020

- 04./05.11. Werbung & Kommunikation mit Lebensmitteln intensiv | Wien
- 10.11. Hygiene in der Praxis - schulen und umsetzen | Klosterneuburg
- 11./12.11. FCM - Recht intensiv | Wien - **NEU!**
- 18.11. Beyond HACCP - HARCP | Klosterneuburg - **NEU!**
- 19.11. Lebensmittelmikrobiologie | Klosterneuburg
- 25./26.11. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | Salzburg

Dezember 2020

- 01./02.12. Hygienic Design Spezialkurs | Klosterneuburg
- 03.12. Sensorikschulung inkl. Eignungstest | Klosterneuburg
- 10.12. Bio, Nachhaltigkeit, „Vegan“, „Sozial“ | Klosterneuburg
- 16.12. EHEDG Basiskurs | Klosterneuburg

Kosten der Veranstaltung

Das LVA-Seminar kostet € 575,- exkl. MwSt. (inklusive Seminarunterlagen, Kaffeepausen und Mittagessen)

Unser Angebot: 2 Seminare buchen und 100 Euro sparen!

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Teilnehmer – wie zum Beispiel „Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft“ und „Interne Audits in der Lebensmittelwirtschaft“ – zahlen Sie statt € 1.150 nur € 1.050!

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 85,- (exkl. MwSt.) verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir gebührenfrei von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an:

www.lva.at/seminare

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team



DI Julian Drausinger
Seminarleitung



Elvira Böck
Organisation

LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien

T +43 1 712 21 21 41

M +43 664 150 70 59

seminare@lva.at, www.lva.at/seminare

Stand: 10/2019

Änderungen vorbehalten

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.

www.lva.at/seminare



**QUALIFIZIERUNG
& VALIDIERUNG**

LVA
LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.

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?

Nicht zuletzt durch Anforderungen aus internationalen Produktionsstandards ist das Qualifizierung und Validierung vermehrt in den Fokus von Lebensmittelproduzenten und -verarbeitern gerückt. 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.

Unsere ReferentInnen sind erfahrene ExpertInnen im Bereich der Qualifizierung & Validierung mit großer Praxiserfahrung.

In Kooperation mit



- 09.00** **Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15** **Hygienic Design und Erstellung von Pflichtenheften (Anlagen Anforderungen / Spezifikationen von Anlagen)**
Franz Geissler | Euro-Concept
- 11.00** KAFFEPAUSE
- 11.30** **Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 1**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 12.15** MITTAGSPAUSE
- 13.00** **Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 2**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 14.15** KAFFEPAUSE
- 14.45** **Reinigungsvalidierung - Prüfen des Reinigungserfolges – praktische Möglichkeiten**
DI (FH) Andreas Marksteiner | hollu Systemhygiene GmbH
- 16.00** **Praxisworkshop**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 16.45** **Zusammenfassung und Diskussion**
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00** CA. ENDE

