

SEMINARE Herbst 2021

September 2021

- 09.09. **SCHULUNG: Der IFS Schädlingsbeauftragter** | Salzburg - **NEU!**
- 15.09. **Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht** | Wien
- 22.09. **HACCP - praktisch kompakt** | Linz
- 29.09. **Herkunftskennzeichnung** | Salzburg

Oktober 2021

- 06.10. **Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft** | Klosterneuburg
- 07.10. **Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits** | Klosterneuburg
- 13.10. **Modul A: Lebensmittelverpackung aus Papier/ Pappe** | Wien
- 13.10. **Modul B: Aktuelles zu MOSH MOAH** | Wien
- 14.10. **Informationsveranstaltung IFS Food v7** | Klosterneuburg
- 20./21.10. **Lebensmittelkennzeichnung mit Erfolg rechtssicher vermarkten: Täuschungsschutz in der Werbung und Kennzeichnung** | Wien

November 2021

- 04.11. **Allergenmanagement** | Wien - **NEU!**
- 10.11. **Food Defense und Food Fraud** | Wien
- 17.11. **HARCP** | Klosterneuburg
- 18.11. **Lebensmittelmikrobiologie** | Klosterneuburg
- 24./25.11. **Lebensmittelkennzeichnung intensiv** | Salzburg
- 30.11. **Sensorikschulung inkl. Eignungstest** | Klosterneuburg

Dezember 2021

- 01./02.12. **EHEHG Spezialkurs** | 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.

Dieses Seminar ist eine Hybridveranstaltung

Wählen Sie bei Ihrer Anmeldung, ob Sie vor Ort oder online an der Veranstaltung teilnehmen möchten.

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: 01/2021

Änderungen vorbehalten



www.lva.at/seminare



HACCP - PRAKTISCH KOMPAKT



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 2021 neben den Grundlagen fokussiert mit den Knackpunkten in der praktischen Anwendung und deren Lösungsansätzen und nimmt Bezug auf die neuen Änderungen der IFS Food v7.

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 Durchführungsschritten 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 und IFS-Beauftragte.

In Kooperation mit



- 09.00 Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Vorbereitung**
DI Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 10.15 Workshop „Ausarbeiten eines HACCP-Flussdiagramms“ - inkl. Präsentation der Workshopergebnisse**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
DI Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 10.45 KAFFEPAUSE**
- 11.15 HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Durchführung**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 12.45 MITTAGSPAUSE**
- 13.45 Workshop „Gefahrenanalyse“ - inkl. Präsentation der Workshopergebnisse**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
DI Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 14.45 Beherrschungsmaßnahmen und CCP-Ermittlung - inkl. interaktivem Workshop**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 15.15 KAFFEPAUSE IST IM NACHMITTAGSVORTRAG INKLUDIERT**
- 16.30 HACCP Verifikation**
DI Helga Wachter-Dorfmeister | ambrotec
- 16.50 Zusammenfassung und Diskussion**
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 CA. ENDE**

