

# SEMINARE FRÜHJAHR 2022

## Februar 2022

24.02. | IFS Food v7 | Wien

## März 2022

- 02.03. | **Herkunftskenzeichnung** | Wien  
08.03. | **Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie** | Klosterneuburg **NEU!**  
16.03. | **Allergenmanagement** | Wien  
17.03. | **HACCP - praktisch kompakt** | Klosterneuburg  
23./24.03. | **Recht intensiv: FCM & more** | Wien  
30.03. | **GMP: erfolgreich. Handling bei ausgelagert. Prozessen & Lieferantenaudits** | Klosterneuburg **NEU!**  
31.03. | **Info-Veranstaltung IFS Broker v3** | Klosterneuburg

## April 2022

- 06.04. | **Der LVA-Hygienetag** | Wien  
07.04. | **Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits** | Klosterneuburg  
21.04. | **Der IFS Schädlingsbeauftragter** | Salzburg  
27./28.04. | **Grundlagen Lebensmittelrecht** | Wien

## Mai 2022

- 05.05. | **Sensorikschulung inkl. Eignungstest** | Klosterneuburg  
11.05. | **FCM Konformitätsarbeit entlang der Supply Chain** | Wien  
18./19.05. | **QM spezial: Der intensive Weg von A(udits) über H(ACCP) zur IFS Z(ertifizierung)** | Bad Erlach  
24.05. | **Qualifizierung & Validierung richtig durchgeführt** | Klosterneuburg

## Juni 2022

- 01.06. | **Lebensmittelmikrobiologie** | Klosterneuburg  
08./09.06. | **Lebensmittelkennzeichnung intensiv** | Wien  
14.06. | **Hygiene in der Praxis - schulen und umsetzen** | Klosterneuburg  
22.06. | **HARCP** | Wien  
29.06. | **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.

## 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](http://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](mailto:seminare@lva.at), [www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)

Stand: 10/2021  
Änderungen vorbehalten

**LVA**  
LEBENSMITTEL.  
VERTRAUEN.  
ANALYSEN.



# DER IFS SCHÄDLINGSBEAUFTRAGTE

[www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)

**LVA**  
LEBENSMITTEL.  
VERTRAUEN.  
ANALYSEN.

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Version 7 des IFS Food stellt unter 4.13.3 klar: „Eine Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen benannt und geschult.“ Zusätzlich wurde in der Version 7 das gesamte Kapitel 4.13 aufgewertet und mit neuen Anforderungen versehen, bzw. bestehende ausgebaut. Auch bei Beauftragung eines Dienstleisters muss der betriebliche Verantwortliche profunde Kenntnis über Schädlingsbekämpfung und -überwachung aufweisen.

Die LVA-Schulung geht im Detail auf die neuen Anforderungen ein. Erfahrene Referenten aus der Praxis schulen Sie in allen Aspekten von rechtlichen Vorgaben über Technologie und Anwendung bis zur Dokumentation und dem Wesen des Integrated Pest Managements. Die Schulung endet mit der Übergabe eines Teilnahmezertifikates.

## Wer vom Seminar profitiert

Alle, die im Unternehmen mit der Schädlingsbekämpfung betraut sind, oder die Schädlingsüberwachung mit Unterstützung eines externen Dienstleisters durchführen. Weiters Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter und IFS-Beauftragte.

Mag. (FH) Leonhard Ségur-Cabanac Ségur-Cabanac ist erfahrener Schädlingsbekämpfer und einer der Marktführer der betrieblichen Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie.

09.00	<b>Begrüßung</b> DI Julian Drausinger   LVA
09.15	<b>Bedarf und Nutzen eines IFS Schädlingsbeauftragten</b>
09.45	<b>Rechtliche Rahmenbedingungen und regulatorische Aspekte Pest Management</b>
10.30	KAFFEEPAUSE
10.50	<b>Probleme in der Praxis: Ist-Situation</b>
11.50	<b>Bekämpfungsmethoden - Technologie der Schädlingsbekämpfung</b>
13.00	MITTAGSPAUSE
14.00	<b>Integrated Pest Management</b>
14.45	<b>Risikobasiertes Monitoring in der Praxis</b>
15.30	KAFFEEPAUSE
15.50	<b>Dokumentationsmanagement</b>
16.30	<b>Praxisdiskussion des Kapitels 4.13. „IFS Food v7“</b>
17.00	CA. ENDE

Durch den Tag führen Sie der Experte:  
Mag. (FH) Leonhard Ségur-Cabanac | BIO-TECH Betriebshygiene GmbH



In Kooperation mit

