

SEMINARE Herbst 2022

September 2022

- 14.09. Was ist neu im Lebensmittelrecht | Wien
- 21.09. HACCP - praktisch kompakt | Linz
- 22.09. Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft | Klosterneuburg
- 28.09. FCM & Umwelt | Wien **NEU!**

Oktober 2022

- 05./06.10. Lebensmittelkennzeichnung mit Erfolg rechtssicher vermarkten: Täuschungsschutz in der Werbung und Kennzeichnung | Wien
- 12.10. Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie | Klosterneuburg **NEU!**
- 19.10. Food Defense und Food Fraud | Wien
- 20.10. Informationsveranstaltung IFS Logistic | Klosterneuburg

November 2022

- 03.11. IFS Food v7 | Wien
- 09.11. Health Claims | Wien
- 10.11. Sensorikschulung inkl. Eignungstest | Klosterneuburg
- 17.11. Interne Audits in der Lebensmittelproduktion / Lieferantenaudits | Klosterneuburg
- 23.11. GMP: erfolgreich. Handling bei ausgelagert. Prozessen & Lieferantenaudits | Klosterneuburg **NEU!**
- 24.11. HARCP | Klosterneuburg
- 30.11./01.12. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | Salzburg

Dezember 2022

- 06./07.12. EHEDG 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: 10/2021

Änderungen vorbehalten



www.lva.at/seminare



**FOOD
SAFETY BASIC**

Welche Kompetenzen Sie erwerben

- Wie funktionieren Lebensmittel?
- Lernen Sie Lebensmittel einzuteilen und die relevanten mikrobiologischen Parameter für Rohstoff und Endproduktuntersuchungen auszuwählen?
- Welche Lebensmittel sind mikrobiologisch sensibel und warum?
- Welche Technologien braucht es zur Beherrschung der unerwünschten Mikrobiologie?
- Lernen Sie Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Funktion zu verstehen.
- Lernen Sie, welchen Einfluss die Rohwaren per se und die verwendeten Technologien und das Umfeld auf Ihre mikrobiologischen Kriterien haben?
- Lernen Sie ein mikrobiologisches Gutachten zu verstehen und zu deuten?
- Lernen Sie mikrobiologische Parameter und Grenzwerte anzuwenden.

Wissen, wie man erfolgreich einen Monitoring Plan für Rohwaren, Endprodukte und Umfeld konzipiert. Wissen, welche Technologien es braucht, um mikrobiologisch sichere Lebensmittel zu designen.

Wer vom Seminar profitiert

Alle HACCP Mitglieder, alle, die im Rahmen Ihrer Tätigkeit für Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Prozesstechniker, QMs, Produktentwickler, Broker, GF, etc...
All jene, die eine Einführung in das komplexe Thema der LM Technologie haben wollen und vor der Entscheidung stehen, neue Produkte einzuführen und das Gefahrenpotential einschätzen wollen.
All jene, die einen Umbau oder neue Technologien planen und all jene, die sich auf neues, unbekanntes Terrain begeben und den Einfluss der eingesetzten Technologie auf die Mikrobiologie bisher unterschätzt haben.

Unsere Referentin ist Expertin in den Bereichen der Auditierung und Prozessbewertung/-optimierung. DI Lehner ist langjährige Referentin und bringt ein hohes Maß an Praxiserfahrung und Praxisbezug in die Vorträge und Workshops ein.

In Kooperation mit



09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Einführung in die Lebensmittelhygiene - wie funktionieren Lebensmittel? - Teil 1
11.00	KAFFEEPAUSE
11.30	Einführung in die Lebensmittelhygiene - wie funktionieren Lebensmittel? - Teil 2
12.15	MITTAGSPAUSE
13.15	Technologien zur Beherrschung von unerwünschten Mikroorganismen in Lebensmitteln - Herausforderungen in der Praxis
14.45	KAFFEEPAUSE
15.15	Mikrobiologisches Monitoring und Umgang mit Abweichungen
16.25	Zusammenfassung, Interaktiver Austausch, Fragerunde
16.45	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	CA. ENDE

Durch den Tag führt Sie unsere Expertin
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.

