

## UNSERE SEMINAR

### ANGEBOTE

#### Mitgliederbonus 2022

Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt erhalten für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung einen Rabatt von 5% auf ausgewählte Services der LVA-Gruppe.

#### Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter/innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5% Rabatt.

#### 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 auch 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 € 1.150,- nur € 1.050,-.

#### LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
M +43 664 150 70 59  
seminare@lva.at, www.lva.at/seminare



## UNSERE RICHTLINIEN

### Kursgebühren

Dieser 7 tägige Kurs kostet € 3.690,- exkl. MWSt.

Im Preis inkludiert sind die jeweiligen Seminarunterlagen, Kaffeepausen sowie ein Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Zusätzlich zum Teilnahmezertifikat erhalten Sie nach erfolgreicher Kursabsolvierung ein Kurszertifikat.

### Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 545,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

### Dieser Kurs ist eine Hybridveranstaltung

Wählen Sie bei der Anmeldung, ob Sie vor Ort oder online an den jeweiligen Seminaren teilnehmen möchten.

**Bitte beachten Sie, dass die Teilnahme an den einzelnen Modulen dieses Kurses nicht auf andere Personen übertragbar ist!**

## IHR SEMINAR-TEAM

Dann melden Sie sich doch gleich an:  
[www.lva.at/seminare](http://www.lva.at/seminare)  
Wir freuen uns auf Sie!

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?



DI Julian Drausinger  
Seminarleitung



Elvira Böck  
Organisation



LVA  
FOOD  
SAFETY  
EXPERT  
2022

DAS PRAXIS-  
TRAINING VON A-Z

## VERPFLICHTENDE EINSTIEGSKURSE

### Food Safety Basic:

#### Lebensmittelhygiene & -technologie

- Wissen, wie man erfolgreich einen Monitoring Plan für Rohwaren, Endprodukte und Umfeld konzipiert.
- Wissen, welche Technologien es braucht, um mikrobiologisch sichere Lebensmittel herzustellen.
- Wissen, was mögliche Ursachen für Überschreitungen bei mikrobiologischen Parametern sind.

### GMP: erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits

- Wissen, was in der Lohnherstellung unbedingt zwischen den Geschäftspartnern zu regeln ist, um Reklamationen/Krisenfälle zu vermeiden, bzw. bei Zwischenfällen professionell reagieren zu können.
- Wissen, wie man erfolgreich GMP-Vereinbarungen aufsetzt und welche prozessspezifischen Vereinbarungen mit Lohnherstellern zu treffen sind.
- Wissen, wie man Lieferantenaudits plant und durchführt.
- Wissen, was Sie bei einem Audit erwartet und wie man sich vorbereiten kann.

### Die Referentin

DI Birgit Lehner ist Unternehmensberaterin für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement in der Pharma-, Lebensmittel- und Verpackungsbranche.

Sie 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.

DI Lehner verfasst für den Behr's Verlag Beiträge für den „IFS Begleiter“, um Betrieben die Interpretation der Standardvorgaben zu erleichtern.

## AUSBILDUNGSZIEL

### Was Sie bei dieser Ausbildung erwartet:

Im Food Safety Expert-Training erwerben Sie die Fähigkeit, unterschiedliche Arten von Lebensmittel in Hinblick auf ihre mikrobiologischen und chemischen Gefahren einzuschätzen und zu bewerten.

Das Umsetzen von Lebensmittelsicherheitsstandardvorgaben in Ihrem Betrieb wird erleichtert, indem die Standardanforderungen verständlich interpretiert werden.

Der Wissenstransfer erfolgt dabei nicht nur durch praxisnahe und kurzweilige Vorträge, sondern auch durch zahlreiche interaktive Workshops, in denen das Gelernte direkt angewendet werden kann. Die Zielgruppe des FSE-Kurses ist breit. Dadurch besteht großes Potential für die Teilnehmer zum **intensiven Erfahrungsaustausch** und die Möglichkeit zum **intensiven Netzwerken** quer durch alle Branchen.

### Wer von dieser Ausbildung profitiert:

Lebensmittelproduzenten, Lebensmittelverarbeiter, Einkäufer, HACCP-Teamleiter sowie Mitglieder des HACCP-Teams, Prozessverantwortliche, Techniker, Qualitätsmanager, Produktentwickler, Produktionsleiter, Hygieneverantwortliche, Laboranten, Broker, Geschäftsführer und alle, die mit Lebensmittelsicherheit zu tun haben.

### Stellen Sie Ihren persönlichen Kurs zusammen:

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



## MODULE

### Tag:

1.

### Verpflichtende Einstiegskurse:

- **Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie**  
08.03. | 12.10.2022
- **GMP: erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits**  
30.03. | 23.11.2022

2.

### Verpflichtende Seminarkurse:

- **IFS Food v7**  
24.02. | 03.11.2022
- **HACCP - praktisch kompakt**  
17.03. | 21.09.2022
- **HARPC (alternative Teilnahme statt HACCP)**  
22.06. | 24.11.2022

3.

4.

5.- 7.

### Wahlmodule: individuell buchbar

- **Allergenmanagement**  
16.03.2022
- **Recht intensiv: FCM & more**  
23. & 24.03.2022 ( 2 Seminartage)
- **Grundlagen Lebensmittelrecht**  
27. & 28.04.2022 ( 2 Seminartage)
- **LVA-HygieneTag**  
06.04.2022
- **Interne Audits**  
07.04. | 17.11.2022
- **Qualifizierung & Validierung**  
24.05.2022
- **Lebensmittelkennzeichnung intensiv**  
08. & 09.06. | 30.11. & .01.12.2022 ( 2 Seminartage)
- **FCM & Umwelt**  
28.09.2022
- **Food Fraud und Food Defense**  
19.10.2022