

# 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.



**QUALIFZIERUNG & VALIDIERUNG**

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

**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 die 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 Pflichtheften (Anlagen Anforderungen / Spezifikationen von Anlagen)**  
Ing. Robert Zehetgruber | Brucha GmbH
- 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 - prakt. Möglichkeiten**  
DI (FH) Andreas Marksteiner | hollu Systemhygiene GmbH
- 16.00 Workshop**  
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 16.45 Zusammenfassung und Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 CA. ENDE**

