

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 | Wien
- 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

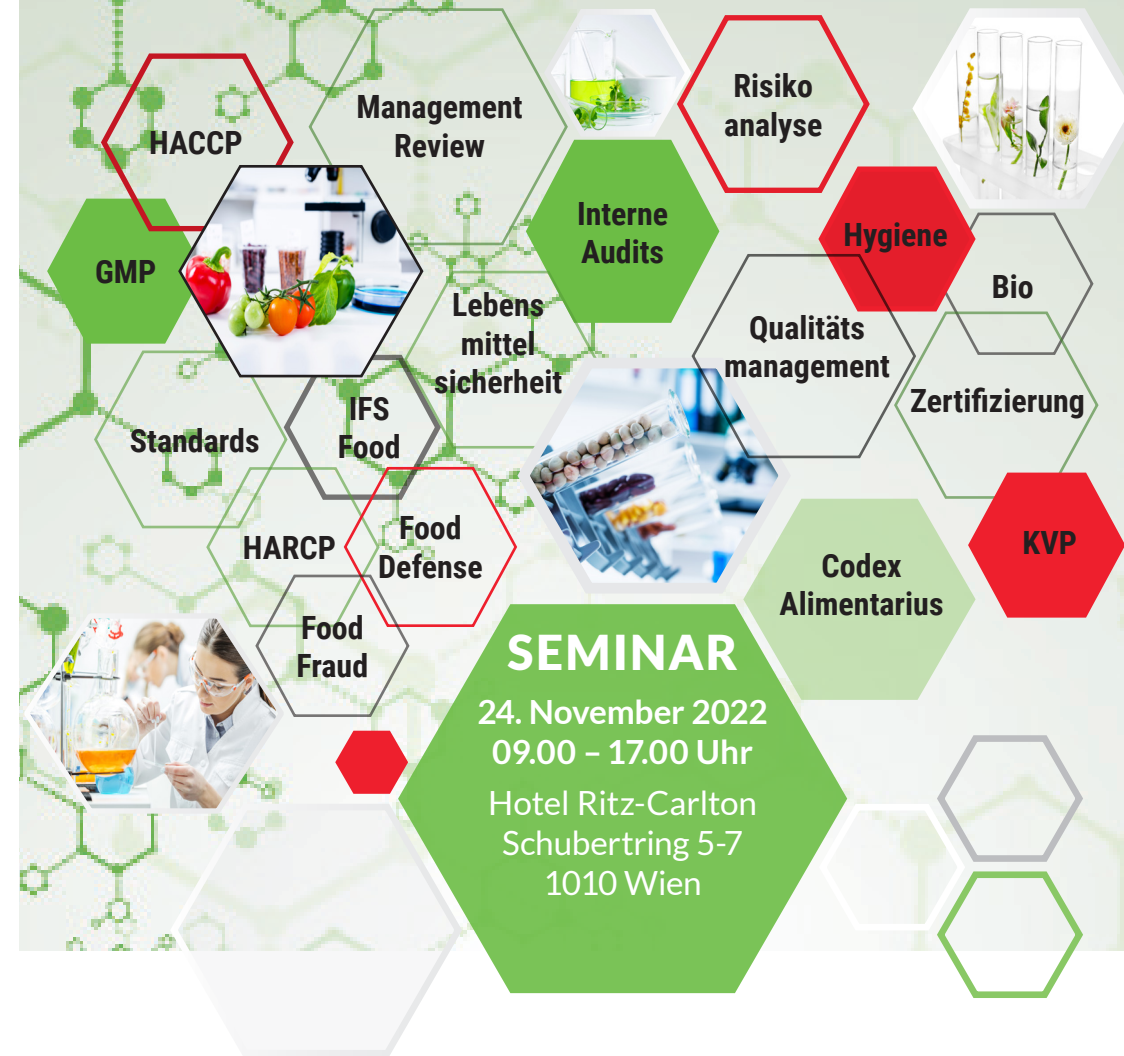
seminare@lva.at, www.lva.at/seminare

Stand: 10/2021

Änderungen vorbehalten



www.lva.at/seminare



HARPC



Welche Kompetenzen Sie erwerben

HACCP ist (bald) nicht mehr alles. Um die in der Praxis auftretenden Systemgrenzen zu sprengen wurde die Methodik reformiert und neu strukturiert. „Risk based Preventive Control“, also präventive Maßnahmen lösen die reine CCP-Bestimmungen und Monitoringmethodik ab. Im Food Safety Modernization Act wurden die Maßnahmen zur „Risk Preventive Control“ für den Lebensmittelimport in die USA neu definiert.

Was ist nun der Unterschied zu HACCP? Ist es möglich HARPC auf HACCP Systeme aufzusetzen, oder ist es parallel zu führen? Wo ist HARPC bereits jetzt verbindlich anzuwenden? Welche Food Standard Anforderungen werden damit abgedeckt?

Das LVA-Seminar informiert Sie anhand von praxisnahen Vorträgen über die Profi-Kernthemen des HACCP (Gefahrenanalyse, CCP, Grenzwertvalidierung und Produktentwicklung). Anschließend wird der Food Safety Modernization Act vorgestellt und die Teilnehmer werden in die neue Methodik HARPC in Theorie und Praxis eingeführt.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter und IFS-Beauftragte. Alle, die das neue System kennenlernen und anwenden möchten. Vor allem richtet sich dieses Seminar an alle, die ein FDA Audit (Food Export in die USA) erwartet.

Unsere Vortragenden sind hochqualitative ExpertInnen aus dem Bereich der Auditierung/ Zertifizierung und bringen 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 HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Vorbereitungen**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 10.15 HACCP nach Codex Alimentarius: Durchführung Gefahrenanalyse**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 11.30 KAFFEPAUSE**
- 12.00 HARPC Hintergrund: The Food Safety Modernization Act**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 13.30 MITTAGSPAUSE**
- 14.15 Beherrschungsmaßnahmen und CCP-Ermittlung**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 15.45 KAFFEPAUSE**
- 16.00 HACCP Verifikation und Dokumentation**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 16.45 Zusammenfassung und Diskussion**
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 CA. ENDE**

