UNSERE RICHTLINIEN

Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen, Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.240,– nur € 1.140,– exkl. MwSt.

Mehrfachbuchung

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

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 95,– verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer*innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Hybrid Veranstaltungen

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2023 **(Ausnahme: Sensorikschulung)** als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann melden Sie sich gleich an:
www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer

Elvira Böck
Leitung 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/weiterbildung

Stand: 12/2022
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way to quality.

21. JUNI 2023
09.00-17.00 Uhr

Courtyard Marriott Hotel
Europaplatz 2
4020 Linz

HACCP - PRAKTISCH KOMPAKT

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way to quality.

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Aufgrund von Produktionsstandards wie IFS Food oder BRC Food ist ein praxisgerechtes HACCP-Konzept für die Lebensmittelsicherheit von großer Bedeutung. Das LVA-Seminar befasst sich 2023 neben den Grundlagen fokussiert mit den Knackpunkten in der praktischen Anwendung und deren Lösungsansätzen und nimmt Bezug auf die Änderungen der IFS Food.

Das HACCP System ist ein wichtiges Steuerungssystem in der Lebensmittelwirtschaft, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Durch eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung sollen alle potenziellen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, die theoretisch während des Herstellungsprozesses auftreten können, im Produktionsablauf ausgeschaltet werden.

Das LVA-Seminar informiert Sie anhand von praxisnahen Vorträgen über die Grundprinzipien und Durchführungsschritte des Codex Alimentarius und beleuchtet die Kernthemen Gefahrenanalyse, CCP, Grenzwertvalidierung und Produktentwicklung. In Workshops werden kritische Bereiche anhand von praktischen Beispielen behandelt.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter*innen und IFS-Beauftragte.

In Kooperation mit

Die Lebensmittelindustrie

TÜV AUSTRIA AUSBILDUNGS-PARTNER

TÜV AUSTRIA ZERTIFIZIERT

LVA Leading the way to quality.

09.00	**Begrüßung** DI Julian Drausinger | LVA
09.15	**HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Vorbereitung** DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
10.15	**Workshop 1: „Ausarbeiten eines HACCP-Flussdiagramms“** **Inklusive Präsentation der Workshopergebnisse**
11.00	**KAFFEEPAUSE**
11.15	**HACCP nach Codex Alimentarius: Durchführung** DI^{in} Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
12.45	**MITTAGSPAUSE**
13.45	**Workshop 2: „Gefahrenanalyse“** **Inklusive Präsentation der Workshopergebnisse**
14.30	**Beherrschungsmaßnahmen und CCP-Ermittlung –** **inkl. Interaktivem WS** DI^{in} Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
15.45	**KAFFEEPAUSE ist im Nachmittagsworkshop inkludiert**
16.15	**HACCP Verifikation** DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
16.50	**Zusammenfassung & Diskussion** DI Julian Drausinger | LVA
17.00	**CA. ENDE**