

## UNSERE RICHTLINIEN

### Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch 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 Stornogebühr 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 2024 (**Ausnahme: Sensorik-schulung**) 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](http://www.lva.at/weiterbildung)



**DI Julian Drausinger**  
Stv. Geschäftsführer



**Elvira Böck**  
Leitung Organisation

**Wir freuen uns auf Sie!**  
**Ihr Seminar-Team**

### 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/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)

Stand: 09/2023  
Änderungen vorbehalten

**LVA** Leading the way  
to quality.

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



**11. SEPTEMBER 2024**  
**09.00-17.00 Uhr**

**LVA GmbH**  
**Magdeburggasse 10**  
**3400 Klosterneuburg**

**FOOD**  
**SAFETY BASIC**

**LVA** Leading the way  
to quality.

**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**
- 11.15 KAFFEPAUSE**
- 11.30 Einführung in die Lebensmittelhygiene - wie funktionieren Lebensmittel? - Teil 2**
- 12.30 MITTAGSPAUSE**
- 13.15 Technologien zur Beherrschung von unerwünschten Mikroorganismen in Lebensmitteln - Herausforderungen in der Praxis**
- 15.00 KAFFEPAUSE**
- 15.15 Mikrobiologisches Monitoring und Umgang mit Abweichungen**
- 16.45 Zusammenfassung, Interaktiver Austausch, Fragerunde & Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 CA. ENDE**

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

