

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



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

LebensmittelVersuchsAnstalt

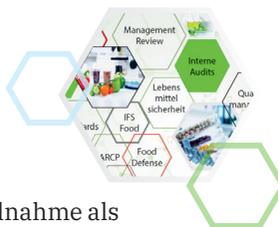
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 09/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way
to quality.



19. NOVEMBER 2024
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

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-Bestimmungs 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 Profikernthemen des HACCP (Gefahrenanalyse, CCP, Grenzwertvalidierung und Produktentwicklung). Anschließend wird der Food Safety Modernization Act vorgestellt und die Teilnehmer*innen 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*innen 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.

- 09.00** **Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15** **HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Vorbereitung**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 10.45** **HACCP Kernelemente nach Codex Alimentarius: Gefahrenanalyse**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 11.45** **KAFFEPAUSE**
- 12.00** **HARPC Hintergrund: The Food Safety Modernization Act**
DI Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 13.45** **MITTAGSPAUSE**
- 14.30** **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 & Diskussion**
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00** **CA. ENDE**

In Kooperation mit

