

## 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



**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)



**06. JUNI 2024**  
**09.00-17.00 Uhr**

**Hotel Ritz-Carlton**  
**Schubertring 5-7**  
**1010 Wien**

**DER LVA-**  
**HYGIENETAG**

**LVA** Leading the way  
to quality.

### Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Lebensmittelhygiene ist im Rahmen der Infektionsprävention ein wichtiger Teilbereich der Hygiene. Aufgrund mangelnder Hygiene können Krankheitserreger in Lebensmitteln massive gesundheitliche Erkrankungen beim Konsumenten verursachen. Daher liegt die Verantwortung der Lebensmittelhygiene in erster Linie bei den Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln oder in den Verkehr bringen.

Die EU-Verordnung (EG) 2073/2005 definiert mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. Es gibt konkrete Regelungen für den Endkonsumenten gefährdende Keime. Ebenfalls wird durch die Verordnung ein Bezug zwischen der Ursache der Erkrankung, bzw. der Entstehung der Kontamination und der Lebensmittelverarbeitung hergestellt. Die Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene legt allgemeine Hygieneanforderungen für die Lebensmittelkette fest. Insbesondere muss die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewahrt werden. Dazu gehören die Anforderungen an die Basishygiene genauso wie die an Schulung.

Der LVA Hygienetag widmet sich im Detail relevanten und aktuellen Aspekten der Produktions- und Personalhygiene und präsentiert Hintergrundinformation und den aktuellen Forschungsstand rund um Mikrobiologie und Hygiene. Sie erhalten kompetentes und praxisbezogenes Wissen über die hygienischen Zusammenhänge im Hinblick auf Verunreinigungen von Lebensmitteln und deren Auswirkungen. Sie wissen, welche Vorsichtsmaßnahmen Sie treffen können, um Schaden zu verhindern. Mit dem Besuch unseres Seminars erfüllen Sie die Forderungen der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

### Wer vom Seminar profitiert

Hygieneverantwortliche, Produktionsverantwortliche, HACCP-Teamleiter\*innen, IFS-Beauftragte. Alle Personen, die in den Bereichen Herstellung, Behandlung, Lagerung, Transport oder Verkauf von Lebensmitteln tätig sind.

In Kooperation mit



- 09.00 Begrüßung**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 Das EU-Hygienepaket**  
Christian Seiringer | MA 59 - Marktamt Wien
- 10.15 Lebensmittelhygiene - was gibt es zu beachten?**  
Dr. DI Marija Zunabovic-Pichler | MA 31 - Wiener Wasser
- 11.30 KAFFEPAUSE**
- 11.45 Personalhygiene und Infektionswege - das A und O in jedem Betrieb**  
Dr. DI Marija Zunabovic-Pichler | MA 31 - Wiener Wasser
- 13.00 MITTAGSPAUSE**
- 13.45 Wasser vs. Trinkwasser - wo ist der Unterschied und was ist zu beachten?**  
Dr. DI Marija Zunabovic-Pichler | MA 31 - Wiener Wasser
- 14.45 Hygieneanforderungen an FCM**  
DI Johanna Foisner | Foisner4FCM
- 15.45 KAFFEPAUSE**
- 16.00 Krisenmanagement - im Notfall das Richtige tun**  
Mag. Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 16.45 Zusammenfassung und Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.00 CA. ENDE**

