

## UNSERE RICHTLINIEN

### Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), 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)



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

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

**LEBENSMITTEL-  
MIKROBIOLOGIE**

**LVA** Leading the way  
to quality.

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

Der ideale Einstieg in die Mikrobiologie der Lebensmittel oder für Profis die perfekte Auffrischung. Zusätzlich zur Vermittlung von grundlegenden Informationen zum Thema Lebensmittelmikrobiologie erfahren Sie detailliertes Wissen über Größenordnung, Einteilung, Vorkommen und Vermehrung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen.

Zusätzlich befasst sich das LVA-Seminar mit der Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen und der Ursachenforschung und Maßnahmensetzung und der Erstellung eines HACCP-Konzepts bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen

In diesem LVA-Seminar erwerben Sie unter anderem folgende Kenntnisse:

- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen
- Mikrobielle Gefährdung der Produkte: Verderbskeime
- Mikrobielle Gefährdung der Konsumenten: Pathogene Keime
- Beurteilung von Untersuchungsergebnissen; Ursachenforschung
- Erstellung eines HACCP-Konzepts bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen

## Wer vom Seminar profitiert

Für MIBI-Einsteiger und zum Auffrischen für Betriebsleiter, QM, Produktverantwortliche, Hygienebeauftragte, IFS Manager, etc.

<b>09.00</b>	<b>Begrüßung</b> DI Julian Drausinger   LVA
<b>09.15</b>	<b>Grundlagen der Mikrobiologie: Bakterien, Hefen, Schimmelpilze &amp; Viren</b> DI Albert Karsai   LVA GmbH
<b>10.00</b>	<b>Lebensmittelverderb &amp; Wachstumsfaktoren</b> DI Albert Karsai   LVA GmbH
<b>10.45</b>	<b>KAFFEPAUSE</b>
<b>11.15</b>	<b>Pathogene Keime &amp; Lebensmittelvergiftungen</b> DI Albert Karsai   LVA GmbH
<b>12.30</b>	<b>MITTAGSPAUSE</b>
<b>13.30</b>	<b>Beurteilung mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse</b> DI Albert Karsai   LVA GmbH
<b>14.15</b>	<b>Beherrschung von mikrobiologischen Gefahren in der Praxis</b> DI Christof Schwaiger   LVA GmbH
<b>15.00</b>	<b>KAFFEPAUSE</b>
<b>15.45</b>	<b>Ursachenforschung und Maßnahmensetzung bei auffälligen mikrobiologischen Ergebnissen</b> DI Christof Schwaiger   LVA GmbH
<b>16.45</b>	<b>Zusammenfassung und Diskussion</b> DI Julian Drausinger   LVA
<b>17.00</b>	CA. ENDE

In Kooperation mit

