

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



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

LebensmittelVersuchsAnstalt

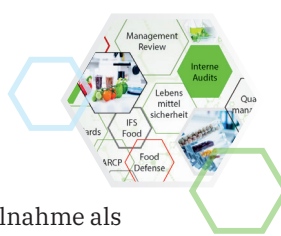
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 09/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way
to quality.



23. MAI 2024
09.00-17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

QUALIFIZIERUNG
& VALIDIERUNG

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Codex Alimentarius fordert Validierung vom HACCP Plan sowie von CCPs und den anderen Kontrollmaßnahmen.

Qualifizierung ist der Nachweis, dass dokumentiert sichergestellt ist, dass eine Anlage gemäß Anforderungen und Spezifikationen geplant und errichtet ist und entsprechend funktioniert. Validierung ist der Nachweis, dass ein Prozess reproduzierbar ein spezifikationskonformes Produkt bzw. Ergebnis liefert.

Aber was gehört alles dazu? Wie soll man vorgehen? Was ist relevant?

Nicht zuletzt durch Anforderungen aus internationalen Produktionsstandards ist die Qualifizierung und Validierung vermehrt in den Fokus von Lebensmittelproduzent*innen und –verarbeiter*innen gerückt.

Die Absicherung von Prozessen und Methoden bildet den Eckpfeiler für ein funktionierendes Qualitätsmanagementsystem und dient somit dazu, diversen Vorgaben und Qualitätsansprüchen zu entsprechen. Dies gilt auch für die Hebung der Prozesssicherheit von kritischen Prozess-/Kontrollpunkten.

Das LVA-Seminar klärt grundlegende Fragen und Begriffsbestimmungen. Sie erfahren alles zu dem Thema Qualifizierung und Validierung, damit Ihre Prozesse reproduzierbar ein spezifikationskonformes Produkt bzw. ein akzeptables Reinigungsergebnis liefern und Anlagensicherheit besteht. Von der zeitgerechten Planung, praktischen Durchführung bis hin zur Bewertung der Ergebnisse und Präsentation beim Audit.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die mit dem Aufgabenbereich Qualifizierung und Validierung in all seinen Ausprägungen zu tun haben und diese planen und durchführen sollen.

09.00 Begrüßung

DI Julian Drausinger | LVA

09.15 Hygienic Design und Erstellung von Pflichtenheften (Anlagen Anforderungen / Spezifikationen von Anlagen)

Ing. Robert Zehetgruber | Brucha GmbH

11.00 KAFFEPAUSE

11.30 Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 1

DIⁱⁿ Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.

12.15 MITTAGSPAUSE

13.00 Planung und Durchführung von Qualifizierungen und Validierungen in der Praxis - Teil 2

DIⁱⁿ Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.

14.30 KAFFEPAUSE

14.45 Reinigungsvalidierung - Prüfen des Reinigungserfolges – praktische Möglichkeiten

DI (FH) Andreas Marksteiner | hollu Systemhygiene GmbH

16.00 Praxisworkshop

DIⁱⁿ Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.

16.45 Zusammenfassung & Diskussion

DI Julian Drausinger | LVA

17.00 CA. ENDE

In Kooperation mit

