

## UNSERE ANGEBOTE

### Mitgliederbonus 2025

Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt profitieren: Für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung bekommen Sie einen Rabatt von 10 %. Erfahren Sie mehr Details zur Mitgliedschaft beim LVA-Seminarteam!

### Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter:innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

### Firmenpakete

Wir geben Ihnen auch gerne Auskunft zu unseren Gruppenrabatten für Unternehmen (bei mehrfacher Seminarbuchung).

### LVA-InHouse-Schulungen

Die LVA-Seminare kommen auch zu Ihnen! Buchen Sie LVA-Seminare als InHouse-Schulung direkt bei Ihnen im Betrieb!

### 2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.340,- nur € 1.240,- exkl. MwSt.

## UNSERE AUSBILDUNGEN

### Ausbildung zum/zur internen Auditor:in im Lebensmittelbereich

- Voraussetzung ist der Besuch des LVA-Seminars: LVA QM-Praxistage: Prozesse effizient managen & IFS Kriterien erfüllen (2 Tage)
- Absolvierung der Ausbildung zum/zur Qualitätsauditor:in (4 Tage) bei der TÜV AUSTRIA Akademie

### Ausbildung zum/zur internen Auditor:in im Verpackungsbereich

- Voraussetzung ist der Besuch der LVA-Seminare: FCM-Kurs: F1 & F4
- Absolvierung der Ausbildung zum/zur Qualitätsauditor:in (4 Tage) bei der TÜV AUSTRIA Akademie

### Ausbildung zum/zur Lebensmittelsicherheitsmanager:in

- Zertifizierung zum/zur Lebensmittelsicherheitsmanager:in – in Kooperation mit der TÜV AUSTRIA Akademie.  
[www.lva.at/leistungen/schulung-beratung](http://www.lva.at/leistungen/schulung-beratung)  
<https://www.tuv-akademie.at/kurs/lebensmittelsicherheit-managementkompetenz>



## UNSERE RICHTLINIEN

### Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar: Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenz-besuch Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

### Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 105,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

### TÜV Austria

Die Kooperationskurse mit der TÜV AUSTRIA Akademie werden von dieser angeboten, durchgeführt und verrechnet. Die Lebensmittelversuchsanstalt bewirbt die Kurse und leitet die Anmeldeinformationen an die TÜV AUSTRIA Akademie weiter.

### Hybrid Veranstaltungen

Fast alle LVA-Seminare 2025 (**Ausnahme: Sensorikschulungen**) werden als Hybridveranstaltung angeboten. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten. Sie entscheiden über flexible virtuelle Präsenz oder persönliche Interaktion. Egal, welche Form Sie wählen - Sie werden immer interaktiv eingebunden und stehen im direkten Austausch mit dem Referententeam.

## IHR SEMINAR-TEAM



**DI Julian Drausinger**  
Stv. Geschäftsführer



**Elvira Böck**  
Leitung  
Organisation



**Mag.ª Isabel Koch**  
Verrechnung



**Melissa Hajdarevic, BEd**  
Administration

HABEN  
WIR IHR  
INTERESSE  
GEWECKT?

Dann melden  
Sie sich doch  
gleich an:  
[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)

Wir freuen uns  
auf Sie!

In Kooperation mit



### LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
Tel: 0664/150 70 59  
Tel: 0664/149 95 87  
seminare@lva.at  
[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)

Stand: 03/2025  
Änderungen vorbehalten

**LVA** Leading the way  
to quality.



SEMINAR  
PROGRAMM  
2025

FORTSCHRITT  
DURCH WISSEN



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

**LVA** Leading the way  
to quality.



## Qualität & Management

<b>23.01. Q1</b>	<b>A</b>	<b>NEU - BRCGS Packaging Material v7 - was ist neu?   LVA</b> Produktsicherheitskultur - HARA nach Codex Alimentarius - Praxisauswirkungen der neuen Anforderungen	€ 670,-
<b>06.03. Q2</b>	<b>S</b>	<b>IFS Food   Wien</b> Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 670,-
<b>27.03. Q3</b>	<b>S</b>	<b>HACCP – optimal ein- &amp; umgesetzt   LVA</b> Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von top Risikothemen, CCP-Definition und Rückstufungsargumentation	€ 670,-
<b>10.04. Q4</b>	<b>P</b>	<b>Interne Audits in der Lebensmittelproduktion   LVA</b> Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 670,-
<b>07.05. Q5</b>	<b>P</b>	<b>Qualifizierung &amp; Validierung richtig durchgeführt   LVA</b> Relevante Elemente, Planung, richtiges Vorgehen, Ergebnisbewertung	€ 670,-
<b>08.05. Q6</b>	<b>A</b>	<b>Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene &amp; -technologie   LVA</b> Hygiene & Technologie, Beherrschungsmaßnahmen, mikrobiologisches Monitoring	€ 670,-
<b>21./22.05. Q7</b>	<b>P</b>	<b>LVA QM-Praxistage: Prozesse sicher managen &amp; IFS Kriterien souverän erfüllen   LVA</b> wirksames Qualitätsmanagement, Prozessbewertung und Monitoring, Allergenhandling	€ 1.240,-
<b>12.06. Q8</b>	<b>A</b>	<b>Fremdkörpermanagement   Wien</b> GFSI-Anforderungen, Vermeidungsstrategien, Technologien zur Detektion & Kontrolle	€ 670,-
<b>24.06. Q9</b>	<b>P</b>	<b>HARPC - auch für HACCP Profis   LVA</b> Food Safety Modernization Act, „Risk based preventive control“ in Theorie und Praxis, Innovationsansätze für HACCP	€ 670,-
<b>25.06. Q10</b>	<b>A</b>	<b>Erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen &amp; Lieferantenaudits</b> GMP-Vereinbarungen, Lieferantenaudits, Lohnabfüllerkontrakt   <b>LVA</b>	€ 670,-
<b>18.09. Q11</b>	<b>S</b>	<b>HACCP – optimal ein- &amp; umgesetzt   Linz</b> Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von top Risikothemen, CCP-Definition und Rückstufungsargumentation	€ 670,-
<b>09.10. Q12</b>	<b>A</b>	<b>Erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen &amp; Lieferantenaudits</b> GMP-Vereinbarungen, Lieferantenaudits, Lohnabfüllerkontrakt   <b>LVA</b>	€ 670,-
<b>23.10. Q13</b>	<b>S</b>	<b>IFS Food   LVA</b> Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 670,-
<b>06.11. Q14</b>	<b>P</b>	<b>Interne Audits in der Lebensmittelproduktion   LVA</b> Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 670,-
<b>19.11. Q15</b>	<b>P</b>	<b>HARPC - auch für HACCP Profis   LVA</b> Food Safety Modernization Act, „Risk based preventive control“ in Theorie und Praxis, Innovationsansätze für HACCP	€ 670,-
<b>20.11. Q16</b>	<b>A</b>	<b>Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene &amp; -technologie   LVA</b> Hygiene & Technologie, Beherrschungsmaßnahmen, mikrobiologisches Monitoring	€ 670,-



## FCM: Lebensmittel berührende Verpackungen, Oberflächen & Anlagen

<b>12.03. F1</b>	<b>S</b>	<b>NEU - FCM Grundlagen   Wien</b> anzuwendende Verordnungen, Sicherheitsanforderungen, Konformitätsarbeit, Praxisworkshop	€ 670,-
<b>27.05. F2</b>	<b>A</b>	<b>NEU - FCM richtig bewertet   Wien</b> Risiko- und Gefahrenbewertung, Migrationsmodellierung, Barrieretools, Anwendungsübungen	€ 670,-
<b>25.09. F3</b>	<b>P</b>	<b>NEU - FCM für Profis - Konformitätsarbeit   Wien</b> Standardanforderungen, vertiefende Praxis zur Konformitätsprüfung und Begleitdokumenten, Praxisübungen, Fallbeispiele	€ 670,-
<b>05.11. F4</b>	<b>A</b>	<b>NEU - Nachhaltige FCM   Wien</b> EU-Kunststoffstrategie, EU Recycling-VO, Anforderungen an die DoC, nachhaltige und alternative Materialien, Abbaubarkeit, Kompostierbarkeit	€ 670,-

### NEU! STELLEN SIE IHR GANZ PERSÖNLICHES FCM-PAKET ZUSAMMEN!

**FCM Einsteigerpaket (F1, F2, F4): € 1.800,- exkl. MwSt.**

**FCM Professionalpaket (F2, F3, F4): €1.800,- exkl. MwSt.**



## Sensorik-Schulungen

<b>18.03. 16.09. 21.10. S1-3</b>	<b>S</b>	<b>Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest   LVA</b> Schulen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten für den Einsatz in der sensorischen Prüfung und führen Sie einen Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 durch. Machen Sie sich fit für den Einsatz als sensorisches Prüfpersonal.	€ 425,-
----------------------------------	----------	---	---------



## Das LVA Food Safety Expert-Training!

### Was Sie bei dieser Weiterbildung erwartet:

Im Food Safety Expert-Training erwerben Sie die Fähigkeit, unterschiedliche Arten von Lebensmitteln in Hinblick auf ihre mikrobiologischen und chemischen Gefahren einzuschätzen und zu bewerten.

Das Umsetzen von Lebensmittelsicherheitsstandardvorgaben in Ihrem Betrieb wird erleichtert, indem die Standardanforderungen verständlich interpretiert werden. Der Wissenstransfer erfolgt dabei nicht nur durch praxisnahe und kurzweilige Vorträge, sondern auch durch zahlreiche interaktive Workshops, in denen das Gelernte direkt angewendet werden kann. Die Zielgruppe des FSE-Trainings ist breit. Dadurch besteht großes Potential für die Teilnehmer:innen zum **intensiven Erfahrungsaustausch** und die Möglichkeit zum **intensiven Netzwerken** quer durch alle Branchen.

### Wer von dieser Weiterbildung profitiert:

Beschäftigte in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Einkauf, Technik, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktionsleitung, Geschäftsführung, HACCP-Teamleiter:innen sowie Mitglieder des HACCP-Teams, Prozessverantwortliche, Hygieneverantwortliche, Broker:innen, Laborant:innen und alle, die mit Lebensmittelsicherheit zu tun haben.

### Stellen Sie sich Ihre persönliche Weiterbildung zusammen:

Das LVA-Expert:innentraining „Food Safety Expert - das Praxistraining von A bis Z“ besteht aus 4 verpflichtenden Seminartagen. Die weiteren 3 Seminartage können Sie individuell nach Ihren Wünschen buchen.

**Sie können Module 2025 mit Modulen 2026 kombinieren!**



## Lebensmittel & Recht

<b>14.10. R1</b>	<b>A</b>	<b>NEU - Informationsveranstaltung EU-Entwaldungsverordnung   Wien</b> Auswirkungen auf die Lebensmittelwirtschaft, Entwicklungen auf EU Ebene, Umsetzung in Deutschland und Österreich	€ 425,-
<b>02./03.04. R2</b>	<b>S</b>	<b>Grundlagen Lebensmittelrecht   Wien</b> Einführung in das Lebensmittelrecht, Sorgfaltspflichten des/der Unternehmers:in, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Hygiene und amtliche Kontrolle	€ 1.240,-
<b>29.04. R3</b>	<b>A</b>	<b>Food Fraud &amp; Food Defense   Wien</b> Grundlagen, Definitionen, Anforderungen in Standards, Vermeidungsstrategien	€ 670,-
<b>14.05. R4</b>	<b>P</b>	<b>Allergenmanagement   Wien</b> Kennzeichnung, rechtliche Vorgaben, Qualitätsmanagement, Analytik & Kontrolle	€ 670,-
<b>03./04.06 R5</b>	<b>P</b>	<b>Lebensmittelkennzeichnung intensiv   Wien</b> Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.240,-
<b>11.09. R6</b>	<b>A</b>	<b>Das ist neu im Lebensmittelrecht   Wien</b> Neue Regelungen kompakt im Überblick, Lebensmittelrecht up to date	€ 670,-
<b>01.10. R7</b>	<b>A</b>	<b>Health Claims   Wien</b> Formulierung, richtige Anwendung, Auslegung der EG-Claims-VO, Praxisworkshop	€ 670,-
<b>12./13.11. R8</b>	<b>P</b>	<b>Marketing vs. Irreführung: Wie entscheide ich, was geht?   LVA</b> Dos & Don'ts in der Kommunikation, von Gesundheitsinformation bis „Mogelpackung“	€ 1.240,-
<b>26./27.11. R9</b>	<b>P</b>	<b>Lebensmittelkennzeichnung intensiv   Salzburg</b> Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.240,-



## Mikrobiologie & Hygiene

<b>04.03. M1</b>	<b>A</b>	<b>EHEDG: Grundlagen des Hygienic Design   LVA</b> Hygienic Design-Themen, Risiken, Kriterien, Anforderungen, fachgerechte R&D EHEDG Mitgliederrabatt	€ 690,- € 600,-
<b>20.03. M2</b>	<b>S</b>	<b>Toolbox Hygiene: geschult &amp; motiviert umgesetzt   LVA</b> Betriebs-/ Personal-/ Produkthygiene, Hygienemanagement, Schulungsplanung und richtiger Wissenstransfer mit „Train the Trainer“-Expert:innen	€ 670,-
<b>15.10. M3</b>	<b>S</b>	<b>Lebensmittelmikrobiologie   Wien</b> MIBI-Grundlagen, Verderb von Lebensmitteln, Hygienemaßnahmen	€ 670,-
<b>02./03.12. M4</b>	<b>A</b>	<b>EHEDG Spezialkurs   LVA</b> aktuelle Profithemen rund um Hygienic Design als 2-Tageskurs EHEDG Mitgliederrabatt	€ 1.380,- € 1.200,-

### LVA-Seminare in Kooperation mit EHEDG Austria:

Bitte beachten Sie, dass Seminare der EHEDG-Austria **nicht mit Mehrfach- & Paketbuchungen kombiniert** werden können!

- S** | **(My\_Start)** Basiswissen für Einsteiger:innen und zur Auffrischung
- P** | **(My\_Profession)** Vertiefende Fachinformationen für Teilnehmer:innen mit Vorwissen
- A** | **(My\_Added Value)** Aktuelle Spezialinhalte rund um das Thema Lebensmittelwirtschaft