

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 € 2.280,- nur € 2.180,- 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



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: 11/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way
to quality.



06./ 07. 11. 2024
09.00-17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

LVA
QM-PRAXISTAGE

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Lebensmittelsicherheitskultur, Verbesserungsprozess, interne Audits, gute Herstellungspraxis, Allergenmanagement, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, HACCP – erfahren Sie im LVA-Seminar mehr über die Grundanforderungen an das Qualitätsmanagement für die Lebensmittelverarbeitung.

Effizienz, strukturelles Arbeiten und dokumentiertes Einhalten von gesetzlichen und Betriebsvorgaben sind heute selbstverständlich. Doch was macht ein wirksames und für ein Unternehmen nützliches Managementsystem für Lebensmittelsicherheit aus? Welche (Mindest-)Elemente muss es enthalten?

Wie managen Sie allergenes Potential, das über deklarationspflichtige Allergene hinausgeht? Sowohl für Endverbraucher, als auch Personal! Wie können Sie Allergentests richtig interpretieren, um Rückrufe zu vermeiden?

Das LVA-Intensivseminar gibt Ihnen einen Überblick über aktuelle Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit. Neben wichtigen Werkzeugen des Qualitätsmanagements werden essentielle Elemente zur Ursache und Beherrschung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit im Detail behandelt und in aktuellen Lebensmittelsicherheitsstandards (z.B. IFS Food) besonders herausgestrichene Anforderungen analysiert.

Weitere Themenschwerpunkte sind das erfolgreiche Begegnen neuer Herausforderungen beim Allergenmanagement (Stichwort Insekten!) und die korrekte und effiziente Anwendung von Lebensmittelsicherheitssystemen im Betrieb. Spezielles Augenmerk wird auf die praktikable Implementierung und Weiterentwicklung einer Lebensmittelsicherheitskultur und die wirksame Durchführung von internen Audits gelegt.

Weiters erfahren Sie, wie Rückrufe vermieden werden können, da die Aussagekraft von marktüblichen Allergentests erklärt wird.

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters interne Auditor*innen, Standard/ IFS Food-Beauftragte und HACCP-Teamleiter*innen.

In Kooperation mit



06. NOVEMBER 2024

- 09.00 Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 QM Essentials: Lebensmittelsicherheitskultur, Dokumentation, Managementreview und deren Ziele**
Mag.ª Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 10.15 optimaler Verbesserungsprozess: Internes Audit, Management von Abweichungen und Korrekturmaßnahmen**
Mag.ª Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 11.30 Workshop: Internes Audit – Implementierung der Lebensmittelsicherheitskultur & Management von Abweichungen im Betrieb**
- 13.45 Die gute Herstellungspraxis als QM Fundament**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 15.15 Gefahren in der Lebensmittelverarbeitung - erkennen und vermeiden**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 16.30 Workshop Briefing Risikominimierung**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH

07. NOVEMBER 2024

- 09:00 Workshop Risikominimierung**
- 09:45 Allergenmanagement**
DIⁱⁿ Birgit Lehner | LB-Consulting e.U.
- 11:45 Workshop Allergenmanagement & Feedback**
- 13.30 Workshop HACCP**
- 15:00 Workshop HACCP & Feedback**
- 15.45 Verifikation und Validierung**
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 16.30 ca. Ende**

