



# LEBENSMITTELSICHERHEIT



## LEHRGÄNGE

- Lehrgangreihe Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit **UPDATE** ..... 72



## SEMINARE

- Interne\*r Auditor\*in – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen..... 74
- Lieferant\*innenaudits in der Lebensmittelindustrie..... 74
- Food Safety Basics: Betriebsbegehungen planen und effizient durchführen **NEU** ★ ..... 74
- Food Fraud: komplexe Anforderungen erfolgreich bewältigen **NEU** ★ ..... 74
- HACCP-Grundlagen: Basiswissen für Neu- und Quereinsteiger\*innen **NEU** ★ ..... 75
- Von der Pflicht zur Kür: HACCP für Fortgeschrittene **NEU** ★ ..... 75
- HARPC – das FSMA Addendum ..... 75
- IFS Food – die Anforderungen verstehen und in der Praxis umsetzen ... 75
- Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit ..... 76
- Fremdkörper erfolgreich managen..... 76
- Allergenmanagement ..... 76
- Hygienic Design und Anforderungen an Reinigung und Desinfektion ..... 76
- Lieferant\*innenmanagement **NEU** ★ ..... 77
- Food Safety Culture – eine Kultur der Lebensmittelsicherheit **NEU** ★ ..... 77
- Personalhygiene schulen und umsetzen **UPDATE** ..... 78



## REFRESHING

- für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit ..... 78

## KONTAKTE



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**  
 Prokurist  
 Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit  
 wolfgang.leger@qualityaustria.com



**Mag. Elisabeth Voltmer**  
 Netzwerkpartnerin  
 Produktexpertin Trainings Lebensmittelsicherheit  
 elisabeth.voltmer@partner.qualityaustria.com

## INHOUSETRAININGS

Alle öffentlichen Trainings können auch als Inhousetrainings gebucht werden. Zusätzlich warten im Jahr 2024 u. a. folgende besondere Inhousetrainings auf Sie:

- FSSC-Training – Upgrade Version 6
- HACCP – erfolgreiche Implementierung und Weiterentwicklung des Systems
- IFS Food Version 8 – was gibt es Neues?

Weitere Inhousetrainings finden Sie unter [www.qualityaustria.com/inhouse](http://www.qualityaustria.com/inhouse).



Weitere Informationen:



# HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT UPDATE



## BERUFSBILDER



**Hygienemanager\*innen** sind mit hygiene relevanten gesetzlichen Anforderungen und Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS, BRCGS, aber auch der ISO 22000 vertraut. Sie können ein effizientes Hygienemanagementsystem aufbauen und weiterentwickeln sowie eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten.



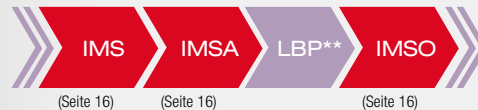
**Systembeauftragte Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)** sind in der Lage, ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRCGS) nach dem Stand der Technik zu implementieren und effizient aufrechtzuerhalten. Sie können eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten, sind über die Grundlagen zur Durchführung interner Audits informiert und können diese anwenden.



**Systemmanager\*innen Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)** können ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRCGS) nach dem Stand der Technik implementieren und effizient aufrechterhalten. Sie erkennen rechtzeitig Entwicklungen, die die Legalität und Sicherheit der Produkte gefährden könnten, und können sie durch strategische Maßnahmen beeinflussen. Die Grundlagen zur Durchführung interner Audits, die Werkzeuge zur Entwicklung einer Unternehmensstrategie, die Methoden der Qualitätsförderung, -motivation und -kostenerfassung sind bekannt und können angewandt werden.



## STRUKTUR DER LEHRGANGSREIHE



- \* ) Für den Abschluss „Systembeauftragte\*r Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)“ ist die „Prüfung Hygienemanager\*in“ nicht erforderlich.
- \*\* ) Für den Abschluss „Systemmanager\*in Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)“ sind die „Prüfungen Hygienemanager\*in und Systembeauftragte\*r Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)“ nicht erforderlich. Inhaber\*innen der beiden Zertifikate „Systembeauftragte\*r bzw. -manager\*in Qualität und Hygienemanager\*in“ erhalten auf Antrag das Zertifikat „Systembeauftragte\*r bzw. -manager\*in Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)“ kostenlos.

**Hinweis:** Die Projektarbeit ist integraler Bestandteil der „Prüfung Hygienemanager\*in“ (LHP) sowie der „Prüfung Systemmanager\*in Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)“ (LMP).

**Hinweis:** Können die Praxisnachweise vor Prüfungsantritt nicht erbracht werden, erhalten die Teilnehmenden bei bestandener Prüfung den Status „Anwärterin“ bzw. „Anwärter“. Sobald der Quality Austria die fehlenden Praxisnachweise vorliegen, wird das Zertifikat kostenlos umgeschrieben. Ebenso ist es möglich, bei fehlenden Praxisnachweisen das entsprechende EOQ Zertifikat mit dem Status „Junior“ zu beantragen.

**LMR**  
2 Tage  
09-17 Uhr

**Hygienemanagement – Mikrobiologie und Lebensmittelrecht**

LEHRGANG

In diesem Lehrgang werden die Grundlagen der Mikrobiologie sowie des Lebensmittelrechts vermittelt. Die Teilnehmenden erhalten einen Überblick über die Gefahren, die von Mikroorganismen ausgehen und werden mit den Einflussmöglichkeiten auf Wachstum, Vermehrung sowie Toxinbildung konfrontiert.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit
- Zusammenarbeit mit Behörden
- Mikrobiologische Grundlagen und Hygienrisiken
- Einteilung der Mikroorganismen, Physiologie und Vermehrung
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.199,- (exkl. 20 % MwSt.)

### TERMIN

Wien 14. – 15.03.2024

**LBPH**  
3 Tage  
09-17 Uhr

**Hygienemanagement – Betriebs- und Personalhygiene, HACCP**

LEHRGANG

Dieser Lehrgang legt den Schwerpunkt auf die Vermittlung der betriebs- und personalhygienischen Anforderungen zur Gewährleistung eines hygienischen Umfelds für die Lebensmittelherstellung.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Betriebs- und Personalhygiene: praktische Umsetzung
- Bauliche Voraussetzungen
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsmanagement
- HACCP gemäß Codex Alimentarius: Methoden und Werkzeuge
- Vorbereitung der Projektarbeit

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.799,- (exkl. 20 % MwSt.)

### TERMIN

Wien 08. – 10.04.2024

**Hinweis:** Dieser Lehrgang wird vom „Verband Österreichischer Sicherheits-Experten“ (**VÖSI**) als Weiterbildung für Sicherheitsfachkräfte mit **3 Punkten** anerkannt (siehe auch Seite 95).

**LMS**  
3 Tage  
09–17 Uhr

**Hygienemanagement – Management-  
systeme, Normen, Standards**

LEHRGANG

Anhand der Forderungen der gängigen Normen und Standards wie IFS, BRCGS und ISO 22000 wird dargestellt, wie es gelingt, ein wirksames Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem im Unternehmen einzuführen und aufrechtzuerhalten.

#### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

#### INHALTE

- Übersicht über Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRCGS, FSSC 22000)
- Aufbau eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000
- Integration in ein bestehendes System
- Effektive Prävention und Überwachung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit basierend auf Good Manufacturing Practice, Gute Hygienepraxis
- Messung, Analyse, Verbesserung

**Projektarbeit:** Zwischen den Lehrgangsblocken LBPH und LMS ist eine Projektarbeit zu erstellen, welche wesentliche Teile eines Lebensmittelsicherheitskonzeptes umfasst.

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.799,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 13. – 15.05.2024

**LBP**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG Systembeauftragte\*  
Qualität (mit Schwerpunkt Lebens-  
mittelsicherheit) (optional)**

LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS und IMSA.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 2-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 1 Jahr in Qualitätssicherung oder -management in einem Lebensmittelunternehmen;

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen. Wenn die Prüfung Hygienemanager\*in erfolgreich abgelegt wurde, entfällt die Präsentation der Projektarbeit. Die mündliche Prüfung besteht in diesem Fall ausschließlich aus Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Systembeauftragte bzw. Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 794,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 14.11.2024

**LHP**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG  
Hygienemanager\*in (optional)**

LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH und LMS.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Hygienemanagerin bzw. Hygienemanager**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 794,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 18.06.2024



**Hygienemanager\*innen und Systembeauftragte Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)** haben die Möglichkeit, ein Universitätszeugnis mit 24 ECTS zu erhalten. Die dafür erforderlichen Zertifikatskombinationen finden Sie auf Seite 43.

**LMP**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG Systemmanager\*in  
Qualität (mit Schwerpunkt  
Lebensmittelsicherheit) UPDATE**

LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS, IMSA und IMSO.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 4-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 2 Jahre in Qualitätssicherung oder -management in einem Lebensmittelunternehmen;

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden, kompetenzorientierten Fachfragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Systemmanagerin bzw. Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

*Auf Antrag: EOQ Food Safety Manager*

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 794,- (exkl. 20 % MwSt.)


Bei Anmeldung zur Lehrgangsserie inkl. Prüfung gilt der **Kompetenzzertifikatsbonus** von 5 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

Wien 09.12.2024

LAU  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Interne\*r Auditor\*in – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen**



Interne Audits sind ein wichtiges Werkzeug zur Überprüfung der Funktion und Effektivität gelebter Lebensmittelsicherheitsysteme. Es werden alle erforderlichen Schritte eines Audits von der Planung über Durchführung, Erstellung von Maßnahmenlisten und Reporting bis zur Wirksamkeitsprüfung anhand von Beispielen bearbeitet.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeitende für Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Produktion, Technik, Einkauf und Logistik

#### INHALTE

- Auditprinzipien und Auditprozess
- Anforderungen an Auditor\*innen (Kompetenzen)
- Auditablauf – Tipps und Tricks
- Praktische Übung verschiedener Auditsituationen anhand von Fallbeispielen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	04.03.2024
Wien	12.11.2024

**Hinweis:** Als ergänzendes/weiterführendes Training empfehlen wir den Besuch des Seminars LLAL am nächsten Tag (siehe rechte Spalte).

LFSB  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Food Safety Basics: Betriebsbegehungen planen und effizient durchführen** NEU ★



In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick darüber, was seitens des Gesetzgebers und in diversen Normen und Standards gefordert wird und wie es gelingt, Betriebshygienerundgänge sinnstiftend und effizient zu planen und so durchzuführen, dass daraus ein Mehrwert für das Unternehmen resultiert.

**VORAUSSETZUNGEN**

Allgemeine Grundkenntnisse der Personal- und Betriebshygiene werden vorausgesetzt.

#### ZIELGRUPPE

Hygienebeauftragte, Mitarbeiter\*innen des Betriebs und der Qualitätssicherung, die mit der Durchführung von Betriebshygienerundgängen beauftragt werden.


#### INHALTE

- Planung und Elemente von Betriebsrundgängen
- Erforderliche Kompetenzen
- Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene verstehen und umsetzen
- Food Defence, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, HACCP
- Maßnahmenplanung und Wirksamkeitsprüfung

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMINE

Wien	14.03.2024
online 	27.09.2024

LLAL  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Lieferant\*innenaudits in der Lebensmittelindustrie**



Es wird vermittelt, worauf es bei einem Lieferant\*innenaudit (zur Zulassung neuer Lieferant\*innen bzw. Verifizierung bestehender Lieferant\*innen) ankommt. Die Überprüfung der Anforderungen, die für die Herstellung und Lagerung sicherer Lebensmittel erforderlich sind, steht dabei im Vordergrund.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeitende, z. B. aus den Bereichen Beschaffung, Qualitätssicherung oder Logistik, die kompetent Lieferant\*innenaudits durchführen sollen und keine tiefere spezifische Ausbildung haben

#### INHALTE

- Ziel und Zweck von Lieferant\*innenaudits
- Anforderungen an die Qualifikation/Kompetenz von Auditor\*innen
- Planung und Durchführung von Lieferant\*innenaudits
- Auditcheckliste: Auf welche Anforderungen kommt es an?
- Gesprächs-/Fragetechnik, Auditbericht und Folgemaßnahmen
- Praktische Lösungen und Fallbeispiele

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	05.03.2024
Wien	13.11.2024

LFDF  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Food Fraud: komplexe Anforderungen erfolgreich bewältigen** NEU ★



Food Fraud oder „EMA“ (Economically Motivated Adulteration) bedeutet wirtschaftlich motivierte, absichtliche Verfälschung. Erfahren Sie mehr über die wesentlichen Gründe für die Zunahme an betrügerischen Handlungen und wie es gelingen kann, Strategien zum Schutz der eigenen Produkte zu entwickeln.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Food Fraud Beauftragte, Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanager\*innen in der Lebensmittelindustrie


#### INHALTE

- Food Fraud: Hintergründe und Herausforderungen
- Food Fraud Mitigation: Wie gelingt es, ein effizientes Assessment durchzuführen und einen Maßnahmenplan zur erfolgreichen Minimierung von Risiken zu entwickeln bzw. aufrechtzuerhalten?
- GFSI Food Fraud Think Tank
- Food Fraud Network (FFN) der Europäischen Kommission
- Food Fraud Anforderungen in Lebensmittelsicherheitsstandards

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

online 	11.10.2024
--	------------

LHACCPG  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR HACCP-Grundlagen:  
Basiswissen für Neu- und  
Quereinsteiger\*innen** NEU



Im Zuge dieser Veranstaltung werden die erforderlichen Fachkenntnisse und ein Verständnis für die Anwendung und wirksame Umsetzung der HACCP-Grundsätze nach Codex Alimentarius vermittelt. Die Schulung richtet sich gezielt an Teilnehmende, die Kompetenzen hinsichtlich Aufbau und Weiterentwicklung eines HACCP-Plans erwerben und vertiefen möchten.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter\*innen des HACCP-Teams bzw. der Lebensmittelsicherheitsgruppe, Geschäftsführer\*innen und Interessierte, die Erfahrungen und Erkenntnisse in Bezug auf dieses Thema sammeln möchten

#### INHALTE

- HACCP-Grundsätze nach Codex Alimentarius
- Anforderungen an den HACCP-Plan aus Sicht des Gesetzgebers und einschlägiger Lebensmittelsicherheitsstandards
- Validierung und Verifizierung des HACCP-Plans
- Praktische Übungen und Erfahrungsaustausch

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMINE

Wien	26.02.2024
Linz	05.06.2024
online 	18.10.2024

LHF  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR  
HARPC – das FSMA Addendum**



Erfahren Sie, wie es Ihnen gelingt, die FDA-Anforderungen basierend auf dem Food Safety Modernization Act (FSMA) umzusetzen und deren Einhaltung sicherzustellen, um kostspielige behördliche Maßnahmen zu vermeiden.

#### VORAUSSETZUNGEN

HACCP-Basiskenntnisse werden vorausgesetzt.

#### ZIELGRUPPE

Mitglieder von HACCP-Teams/Lebensmittelsicherheitsgruppen; Systemmanager\*innen Qualität und Lebensmittelsicherheit; alle Mitarbeitenden, die für die Einhaltung und Umsetzung der FDA-Anforderungen verantwortlich sind;

#### INHALTE

- HARPC-Hintergrund: The Food Safety Modernization Act
- HACCP versus HARPC
- Anforderungen an PCQIs
- Rückrufplan und Lieferkettenprogramm
- Praktische Hinweise zur Umsetzung der FDA-Anforderungen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Wien	11.03.2024
Linz	22.05.2024

LHACCPF  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Von der Pflicht zur Kür:  
HACCP für Fortgeschrittene** NEU



Die Einführung und Weiterentwicklung eines HACCP-Plans ist eine rechtliche Verpflichtung. Neben vertiefendem Fachwissen soll in diesem Seminar auch vermittelt werden, wie typische Stolpersteine vermieden werden können und worauf in Hinblick auf Anforderungen aus Normen und Standards zu achten ist.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

HACCP-Teamleiter\*innen, Mitarbeiter\*innen des HACCP-Teams bzw. der Lebensmittelsicherheitsgruppe, Geschäftsführer\*innen und Interessierte, die Erfahrungen und Erkenntnisse in Bezug auf dieses Thema sammeln möchten

#### INHALTE

- Upgrade des HACCP-Plans nach Codex Alimentarius
- Validierung des HACCP-Plans und Verifizierungsverfahren
- CCP, CP (OPRP) oder doch PRP?
- Bewusstseinsbildung und Motivation der Mitarbeiter\*innen
- Typische Stolpersteine in Auditsituationen vermeiden

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMINE

Wien	27.02.2024
Linz	06.06.2024
online 	22.11.2024

L-IFS  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR  
IFS Food – die Anforderungen  
verstehen und in der Praxis umsetzen**



Das Seminar vermittelt Ihnen Fachwissen, Werkzeuge und praktische Tipps, die Herausforderungen des Standards in der betrieblichen Praxis umzusetzen und die Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben durch wirksame interne Audits sicherzustellen.

#### VORAUSSETZUNGEN

Grundkenntnisse Lebensmittelrecht, Personal- und Betriebshygiene sowie HACCP werden vorausgesetzt.

#### ZIELGRUPPE


IFS-Beauftragte bzw. Mitglieder im IFS-/HACCP-Team und alle Mitarbeitenden, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind

#### INHALTE

- IFS Food: Hintergründe, Entwicklung, Ziele
- Der IFS Standard: Anforderungen an Lebensmittelherstellende
- Food Fraud Vulnerability Assessment und Maßnahmen zur Vermeidung
- Umsetzung der Anforderungen und neuen Herausforderungen in der betrieblichen Praxis anhand von Fallbeispielen und Übungen
- Auditvorbereitung

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)


#### TERMINE

Wien	18.04.2024
online 	18.09.2024



**LVA**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR**  
Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit



Dieses Seminar gibt einen kompakten Überblick über relevante Anforderungen, die beim Einsatz von Verpackungen in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen sind.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende und Führungskräfte aus der Betriebsleitung, Qualitätssicherung, Produktentwicklung; Einkäufer\*innen von Verpackungen; Verpackungsherstellende und -verwender\*innen (Lebensmittelherstellende);

**INHALTE**

- Anforderungen an Lebensmittelverpackungen aus Sicht der Gesetzgebung und der Lebensmittelsicherheitsstandards (wie BRCGS Packaging, FSSC 22000, IFS PACsecure, EN 15593)
- Materialspezifische Vorschriften für die Gute Herstellungspraxis
- Risikobewertung ausgewählter Stoffe und Materialien (z. B. Druckfarben, Mineralöle)
- Praxisrelevante Prüfung von Verpackungen
- Lebensmittelkontaktmaterialien und Migration

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

**TERMINE**

online 	01.02.2024
Wien	27.05.2024
Linz	06.11.2024

**LALM**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR**  
Allergenmanagement



Es gilt, die Gefahr durch Allergene kritisch zu bewerten und Maßnahmen zur Vermeidung unbeabsichtigter Kontaminationen umzusetzen. Neben der Fragestellung, welche Analyseverfahren am aussagekräftigsten ist, werden im Zuge dieses Seminars auch rechtliche Anforderungen und die Frage der Haftung diskutiert.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im HACCP-Team, aus der Produktion, dem Einkauf, der Produktentwicklung, dem Marketing und der Qualitätssicherung

**INHALTE**

- Allgemeine Informationen und Vermittlung von Grundkenntnissen zu Allergenen und Stoffen, die Unverträglichkeiten hervorrufen; rechtliche Anforderungen und Haftungsrisiken;
- Anforderungen aus Lebensmittelsicherheitsstandards und -normen
- Implementierung eines effizienten Allergenmanagements
- Gefahrenanalyse: Schwellenwerte und Möglichkeiten der Bewertung
- Fallbeispiele aus der Praxis


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

**TERMINE**

Wien	21.03.2024
Linz	03.06.2024

**LFM**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR**  
Fremdkörper erfolgreich managen



Ziel ist es zu vermitteln, wie die Anforderungen diverser Lebensmittelsicherheitsstandards und Normen an ein effizientes Fremdkörpermanagement erfolgreich umgesetzt werden können.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende aus Produktion, Technik, Einkauf und Qualitätssicherung, die für die Herstellung sicherer Produkte verantwortlich sind

**INHALTE**

- Rechtliche Grundlagen und Interpretationshilfen
- Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRCGS/FSSC 22000
- Gefahrenanalyse: Identifikation von Kontaminationsquellen und Risikobewertung
- Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung, Vermeidung, Eliminierung
- Umgang mit Reklamationen in Bezug auf Fremdkörper
- Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
- Notfallmanagement (Rücknahme, Rückruf)

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

**TERMINE**

Wien	27.02.2024
online 	10.04.2024

**LHD**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR**  
Hygienic Design und Anforderungen an Reinigung und Desinfektion



Dieses Seminar gibt einen Überblick, wie bei der Planung und Konstruktion von Anlagen vorzugehen ist inkl. der Beurteilung der Erfüllung von Hygieneanforderungen, Verfahrensprinzipien für Reinigung und Desinfektion sowie Sicherstellung der Betriebshygiene.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende, die für die Einhaltung der hygienischen Grundvoraussetzungen, insbesondere Reinigung und Desinfektion, in Lebensmittelunternehmen verantwortlich sind

**INHALTE**

- Grundlagen zu Hygienic Design
- Rechtliche Anforderungen, Normen und Guidelines
- Aspekte bezüglich Gebäude und Anlagen
- Konstruktionsmaterialien
- Biofilme
- Gruppenarbeiten zur Beurteilung von Anlagen und Gebäuden
- Die Rolle von European Hygienic Engineering and Design Group
- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Verfahren der Validierung und Verifizierung von Reinigung und Desinfektion

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

**TERMINE**

Wien	16.05.2024
online 	26.09.2024

LIFM  
1 Tag  
09-17 Uhr**SEMINAR Lieferant\*innen-  
management** NEU ★

Ziel dieses Seminars ist es, den Teilnehmer\*innen zu vermitteln, wie die Qualität und Leistung von Lieferant\*innen bewertet und weiterentwickelt werden kann und worauf es bei der Auswahl von Lieferant\*innen ankommt.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende aus Einkauf/Beschaffung und Qualitätssicherung bzw. alle Mitarbeiter\*innen, die für die Bewertung und Zulassung von Lieferant\*innen verantwortlich sind

**INHALTE**

- Überblick über die rechtlichen Grundlagen
- Anforderungen von Lebensmittelsicherheitsstandards und Normen an die Auswahl und Bewertung der Lieferant\*innen
- Möglichkeiten der objektiven Bewertung zur Identifizierung von langfristigen Partner\*innen
- Kriterien für die Auswahl und Bewertung von Lieferant\*innen
- Lieferant\*innenaudits
- Maßnahmen zur Lieferant\*innenentwicklung
- Rechtliche Rahmenbedingungen: Liefervereinbarungen, Fragebögen und Spezifikationen (Mindestanforderungen)
- Lenkung von ausgelagerten Prozessen, Anforderungen an Lohnhersteller\*innen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

**TERMIN**

online

17.10.2024

LFS  
1/2 Tag  
08:30 - 12 Uhr**SEMINAR Food Safety Culture – eine  
Kultur der Lebensmittelsicherheit** NEU ★

Eine Kultur der Lebensmittelsicherheit entsteht nicht von heute auf morgen, sondern funktioniert vielmehr intuitiv. Ziel dieses Seminars ist es zu vermitteln, wie es gelingt, eine Kultur der Lebensmittelsicherheit in der eigenen Organisation spürbar werden zu lassen. Eine der größten Herausforderungen für Lebensmittelunternehmen ist es, eine solche Kultur einzuführen, zu erhalten und zu stärken.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Geschäftsführer\*innen, Führungskräfte und Mitarbeiter\*innen, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben und die verstehen möchten, wie wichtig ihr Beitrag zur Aufrechterhaltung einer Kultur für Lebensmittelsicherheit ist.

**INHALTE**

- Food Safety Culture: Was ist darunter zu verstehen?
- Anforderungen aus Normen und Standards sowie gesetzliche Verpflichtungen
- Tipps und Tricks für die praktische Umsetzung
- Erwartungen aus Sicht der Auditor\*innen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 378,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

**TERMIN**

online

17.05.2024

# QUALITÄT KANN DAS WACHSTUM FÖRDERN.\*

DAS **AUSTRIA GÜTEZEICHEN** STEHT FÜR:

- heimische Produkte und Dienstleistungen mit höchster Qualität
- Qualität, die über den gesetzlichen Anforderungen liegt
- laufende Überprüfung durch unabhängige, staatlich autorisierte Prüfstellen
- Ehrlichkeit, Transparenz und Sicherheit – erkennbar auf einen Blick
- Förderung der österreichischen Wirtschaft


\* **ACHTEN SIE BEIM KAUF AUF DAS AUSTRIA GÜTEZEICHEN UND FÖRDERN SIE DAS WACHSTUM DER HEIMISCHEN WIRTSCHAFT.**



oeqa@qualityaustria.com | austriagueutezeichen.at

**LPH**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Personalhygiene schulen und umsetzen** UPDATE



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die Grundlagen betreffend Lebensmittelhygiene, HACCP sowie die wesentlichen Anforderungen in Hinblick auf Infektions- und Gesundheitsschutz, sondern auch Tipps und Tricks vermittelt, wie es gelingt, Schulungen effizient und sinnstiftend durchzuführen.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Hygienebeauftragte; Systembeauftragte Qualität; Mitarbeitende aus der Produktion und dem Hygienebereich; Mitarbeitende, die für Durchführung von Personalhygieneschulungen verantwortlich sind;

**INHALTE**

- Rechtliche Anforderungen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene verstehen und umsetzen
- Schulungen in der Praxis: Bewusstsein schaffen und Wirksamkeit kontrollieren
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 756,- (exkl. 20% MwSt.)


Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20% (siehe Seite 7).

**TERMINE**

Wien	19.02.2024
online 	20.09.2024

**RQA-L**  
2 Tage  
09-17 Uhr

**REFRESHING für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**



Es werden aktuelle Entwicklungen und Trends aus der Normung, Praxis, aber auch Wissenschaft reflektiert und auf die betriebliche Praxis umgelegt.

**VORAUSSETZUNGEN**

Praktische Erfahrung im Qualitätsmanagement und Auditieren im Bereich Lebensmittelsicherheit von Vorteil

**ZIELGRUPPE**

Aktive Qualitätsmanager\*innen, Auditor\*innen und Lead Auditor\*innen, die die Aufrechterhaltung ihres Personenzertifikats und eine Kompetenzentwicklung anstreben, sowie Interessierte

**INHALTE**

Bei Refreshings mit thematischen Schwerpunkten wird der 1. Ausbildungstag ausschließlich den Schwerpunktthemen gewidmet, während am 2. Tag die ausgewählten Themen des allgemeinen Refreshings für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen (RQA, Seite 45) behandelt werden.

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.360,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMIN**

Wien	03. – 04.06.2024
------	------------------



**EVENTTIPP:**  
**14. qualityaustria LEBENSMITTELFORUM**

**[Ge]sicher[t]e Lebensmittel: Multiple Hürden meistern, neue Perspektiven eröffnen**

Beim 14. Lebensmittelforum in Wien erfahren Sie, wie es Organisatio-nen gelingt, künftige regulatorische Herausforderungen zu meistern, im Spannungsfeld aus Anforderungen und Limitationen neue Perspektiven zu eröffnen und als integriertes Unternehmen erfolgreich am heiß umkämpften Markt zu bestehen.

Alle Informationen zum Lebensmittelforum am 10. Oktober 2023 finden Sie hier: [www.qualityaustria.com/lebensmittelforum2023](http://www.qualityaustria.com/lebensmittelforum2023)

**SAVE THE DATE!**

**15. qualityaustria Lebensmittelforum**  
22. Oktober 2024, Wien  
[www.qualityaustria.com/lebensmittelforum2024](http://www.qualityaustria.com/lebensmittelforum2024)



**TIPP: INHOUSETRaining**

**Krisenmanagement und Krisenkommunikation in der betrieblichen Praxis**

In den letzten Jahren haben zahlreiche Lebensmittelkrisen Schlagzeilen gemacht und die wirtschaftliche Existenz einzelner Unternehmen gefährdet. Krisen treten immer unverhofft und überraschend auf – daher ist es umso wichtiger, sich bereits im Vorfeld auf den Ernstfall vorzubereiten, um in einer Krisensituation richtig reagieren zu können. Der richtige Umgang mit Behörden und Medien ist unerlässlich, um erfolgreich zu agieren. Im Rahmen eines individuellen Trainingsplans sollen verantwortliche Mitarbeitende im Umgang mit Medien geschult und beim Aufbau eines vorausschauenden Krisenmanagements unterstützt werden. Anhand zahlreicher Beispiele aus der Praxis werden Themen wie Risikobewertung, Erstellung von Krisenplänen, Krisenkommunikation, Produktrückruf, Rechtsfragen im Krisenmanagement und Lerneffekte aus der Krise behandelt.

Dauer: 1 – 2 Tage bzw. je nach Bedarf

Mehr Informationen zu Inhousetrainings finden Sie auf Seite 9.  
[www.qualityaustria.com/inhouse](http://www.qualityaustria.com/inhouse)