

LEBENSMITTELSICHERHEIT



LEHRGÄNGE

LEHRGANG

- Lehrgangreihe Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit..... 68



SEMINARE

SEMINAR

- Verpackungen - Konformität, Qualitäts- und Hygienemanagement **NEU**70
- Der IFS Beauftragte - Lebensmittelsicherheitsmanagement kompakt **UPDATE: 2019**70
- Interner Auditor - Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen70
- Lebensmittelhygiene - Die Bedeutung von Reinigung und Desinfektion.....70
- Lebensmittelrecht - quo vadis?71
- HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren71
- Mikrobiologische Gefahren im Rahmen von HACCP identifizieren und richtig einschätzen71
- Fremdkörper erfolgreich managen71



REFRESHING

REFRESHING

- für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit.....72

KONTAKTE



DI Wolfgang Leger-Hillebrand
Branchenmanagement Lebensmittel-
sicherheit
wolfgang.leger@qualityaustria.com



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

INHOUSETRAININGS

Im Jahr 2019 warten ganz besondere Inhousetrainings auf Sie:

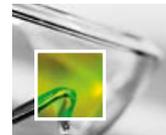
- Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000)
- HACCP - Grundlagen und erfolgreiche Implementierung
- Hygieneschulung - Personal Hygiene schulen

Weitere Inhousetrainings finden Sie auf Seite 100 bzw. unter www.qualityaustria.com/inhouse.



ALLE TRAININGS AUCH
**INHOUSE
BUCHBAR**

HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT LM



BERUFSBILDER



Hygienemanager sind mit hygiene relevanten gesetzlichen Anforderungen und Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS, BRC, 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, BRC) 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 Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) können ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRC) 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.



LMR
2 Tage
09–17 Uhr

Hygienemanagement - Mikrobiologie und Lebensmittelrecht

LEHRGANG

In diesem Lehrgang werden die Grundlagen der Mikrobiologie sowie des Lebensmittelrechts vermittelt. Die Teilnehmer 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
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.008,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien 25. – 26.03.2019



STRUKTUR DER LEHRGANGSREIHE



*) Für den Abschluss Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) ist die Prüfung Hygienemanager nicht erforderlich.

***) Für den Abschluss Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) sind die Prüfungen Hygienemanager und Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) nicht erforderlich. Inhaber der beiden Zertifikate Systembeauftragter bzw. -manager Qualität und Hygienemanager erhalten auf Antrag das Zertifikat Systembeauftragter bzw. -manager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) kostenlos.

Hinweis: Können die Praxisnachweise vor Prüfungsantritt nicht erbracht werden, erhalten die Teilnehmer bei bestandener Prüfung den Status Systembeauftragter bzw. Systemmanager (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) Anwärter. Sobald der Quality Austria die fehlenden Praxisnachweise vorliegen, wird das Zertifikat kostenlos umgeschrieben. Ebenso ist es möglich, bei fehlenden Praxisnachweisen das entsprechende EQO-Zertifikat „Junior“ zu beantragen.

LBPH
3 Tage
09–17 Uhr

Hygienemanagement - Betriebs- und Personalhygiene, HACCP

LEHRGANG

Dieser Lehrgang vermittelt betriebs- und personalhygienische 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; Schädlingsbekämpfung
- HACCP gemäß Codex Alimentarius: Methoden und Werkzeuge

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.512,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien 08. – 10.04.2019

Hinweis: Dieser Lehrgang wird vom Verband Österreichischer Sicherheitsexperten (VÖSI) als Weiterbildung für Sicherheitsfachkräfte mit **3 Punkten** anerkannt.

LMS
3 Tage
09-17 Uhr

Hygienemanagement - Management-systeme, Normen, Standards

LEHRGANG PRÜFUNG

Anhand der Forderungen der gängigen Normen und Standards wie IFS, BRC 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

- 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 Hygienepaxis
- Messung, Analyse, Verbesserung

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

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.512,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 20. – 22.05.2019

LBP
1 Tag
09-17 Uhr

PRÜFUNG Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) (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

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 Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)

GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS 3 Jahre

TEILNAHMEGEBÜHR € 664,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 25.11.2019

LHP
1 Tag
09-17 Uhr

PRÜFUNG Hygienemanager (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 Hygienemanager

GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS 3 Jahre

TEILNAHMEGEBÜHR € 664,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 24.06.2019

LMP
2 Tage
09-17 Uhr

PRÜFUNG Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)

LEHRGANG PRÜFUNG

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

VORAUSSETZUNGEN

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

DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht je Teilnehmer aus einer Gruppenmoderation (Lösung eines Fallbeispiels) und anschließender Präsentation.

ZERTIFIKAT Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)

Auf Antrag: EOQ Food Safety Manager

GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS 3 Jahre

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.328,- (exkl. 20% MwSt.)

Bei Anmeldung zur Lehrgangsreihe inkl. Prüfung gilt der **Kompetenzzertifikatsbonus** von 5 % (siehe Seite 6).

TERMIN

Wien 04. – 05.12.2019

LVK
1 Tag
09–17 Uhr

SEMINAR
Verpackungen - Konformität, Qualitäts- und Hygienemanagement NEU



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

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter und Führungskräfte aus der Betriebsleitung, Qualitätssicherung, Produktentwicklung; Einkäufer von Verpackungen; Verpackungshersteller und Verwender (Lebensmittelhersteller)

INHALTE

- Anforderungen an Lebensmittelverpackungen aus Sicht des Gesetzgebers und der Lebensmittelsicherheitsstandards
- Qualitätssicherung und Hygienemanagement in der Verpackungsindustrie; Spezifikationen und Qualitätskontrolle
- Praxisrelevante Prüfungen von Verpackungen
- Internationale Standards in der Verpackungsindustrie wie BRC Packaging, FSSC 22000, EN 15593

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionierbonus** von 20 % (siehe Seite 6).

TERMINE

Wien	27.02.2019
Linz	14.11.2019

LAU
1 Tag
09–17 Uhr

SEMINAR Interner Auditor - Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen



Interne Audits sind ein wichtiges Werkzeug zur Überprüfung der Funktion und Effektivität gelebter Lebensmittelsicherheitssysteme. 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 Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Produktion, Technik, Einkauf und Logistik.

INHALTE

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

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Linz	28.11.2019
------	------------

LIFS
2 Tage
09–17 Uhr

SEMINAR Der IFS Beauftragte - Lebensmittelsicherheitsmanagement kompakt UPDATE: 2019



Wir vermitteln Ihnen Fachwissen, Werkzeuge und praktische Tipps, wie es gelingt, die Herausforderungen des IFS Standards in der betrieblichen Praxis umzusetzen und die Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben durch wirksame interne Audits sicherzustellen.

VORAUSSETZUNGEN

Grundkenntnisse im Lebensmittelrecht, in der Personal- und Betriebshygiene sowie HACCP; Der Besuch der Lehrgangreihe LM wird empfohlen, ist aber nicht Voraussetzung.

ZIELGRUPPE

IFS Beauftragte bzw. Mitglieder im IFS Team und alle Mitarbeiter, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind; insbesondere Mitarbeiter aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion.

INHALTE

- IFS Food: Hintergründe, Entwicklung, Ziele
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- IFS Standard Food: Anforderungen an Lebensmittelhersteller
- Schwerpunkt Food Fraud: Vulnerability Assessment und Maßnahmen zur Vermeidung

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.136,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Wien	02. – 03.04.2019
Linz	28. – 29.10.2019

LRD
1 Tag
09–17 Uhr

SEMINAR Lebensmittelhygiene - Die Bedeutung von Reinigung und Desinfektion



Sie lernen die Verfahrensprinzipien der Reinigung und Desinfektion sowie die Möglichkeiten und Grenzen dieser Verfahren in Zusammenhang mit der betrieblichen Situation kennen. Die Schulung kann als Qualifikationsnachweis zur Erfüllung der Anforderungen diverser Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS herangezogen werden.

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Hygienemanager/-beauftragte, Verantwortliche für Reinigung und Desinfektion.

INHALTE

- Lebensmittelhygiene: gesetzliche Anforderungen und Grundvoraussetzungen, Kontaminationsarten, -quellen und -wege
- Grundarten der Reinigung und Desinfektion
- Effiziente Reinigung und Desinfektion: Durchführung und Kontrolle
- Erkennen von kritischen Arbeitsbereichen und Hygienic Design

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien	31.01.2019
------	------------

LRQV
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR
Lebensmittelrecht - quo vadis?



In diesem Seminar wird Ihnen ein Überblick über rechtliche Anforderungen zur Einführung und zum rechtssicheren Marketing von Lebensmitteln gegeben.

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus Marketing, Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Rechtsabteilungen in der Lebensmittelherstellung sowie in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

INHALTE

- Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht
- Rechtliche Anforderungen in der Bewerbung und Aufmachung von Lebensmitteln
- Zulässigkeit von Claims wie „frei von ...“, „100 % natürlich“, ...
- Herkunftsangaben
- Gesundheits- und nährwertbezogene Angaben
- Food Trends, Wellnessangaben und rechtliche Herausforderungen

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Linz	15.05.2019
Wien	16.10.2019

LMG
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR **Mikrobiologische Gefahren im Rahmen von HACCP identifizieren und richtig einschätzen**



In diesem Seminar werden die grundlegenden Anforderungen an ein wirksames Hygienekonzept als Basis für HACCP erläutert und die Teilnehmer in die Grundlagen der Mikrobiologie eingeführt.

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter, die für die Erstellung und Weiterentwicklung des unternehmensinternen HACCP-Konzeptes verantwortlich sind und/oder einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung eines hohen Hygieneniveaus im Unternehmen leisten.

INHALTE

- Grundlagen der Mikrobiologie: pathogene Keime (Vorkommen, Wachstum und Vermehrung, Übertragungswege, Prävention und Maßnahmen der Beherrschung)
- HACCP: mikrobiologische Gefahren identifizieren, bewerten und lenken
- Mikrobiologische Analytik: Nachweis und Identifizierung von Mikroorganismen

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Linz	14.03.2019
Wien	25.09.2019

LHACCP
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR
HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die erforderlichen theoretischen Grundkenntnisse vermittelt, sondern die Teilnehmer auch angeregt, das bestehende unternehmensspezifische System kritisch zu hinterfragen und zu verbessern.

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Mitglieder des HACCP-Teams und alle Mitarbeiter, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind, insbesondere Mitarbeiter aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion.

INHALTE

- HACCP nach den Grundlagen des Codex Alimentarius
- Verifizierung des HACCP-Konzepts
- Kritische Prüfung des betriebsinternen HACCP-Konzepts und Ableiten von erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen
- Anforderungen an das HACCP-Konzept aus Sicht des Gesetzgebers und einschlägiger Lebensmittelsicherheitsstandards

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Linz	28.02.2019
Wien	07.10.2019

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

Mitarbeiter 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, BRC und FSSC 22000
- Gefahrenanalyse, Kontaminationsquellen, Risikobewertung
- Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung, Vermeidung und Eliminierung
- Umgang mit Reklamationen in Bezug auf Fremdkörper; Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen; Notfallmanagement

TEILNAHMEGEBÜHR € 632,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien	25.04.2019
------	------------

RQA-L 2 Tage 09-17 Uhr	REFRESHING für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit	 REFRESHING
-------------------------------------	--	---

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

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Aktive Qualitätsmanager, Auditoren und Lead Auditoren, die die Aufrechterhaltung ihres Personenzertifikats und eine Kompetenzentwicklung anstreben.

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 und -auditoren (RQA, Seite 40) behandelt werden.

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.136,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien	27. – 28.05.2019
------	------------------