



LEBENSMITTELSICHERHEIT


**11. qualityaustria
 LEBENSMITTEL-
 FORUM, WIEN**
**SAVE THE
 DATE**
18.–19.09.2019



LEHRGÄNGE

- Lehrgangreihe Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit..... 64



SEMINARE

- Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit **NEU** ★ 66
- Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie **NEU** ★ 66
- Interner Auditor - Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen 66
- Food Fraud - komplexe Anforderungen erfolgreich bewältigen **NEU** ★ ... 66
- Allergenmanagement **NEU** ★ 67
- Fremdkörper erfolgreich managen 67
- HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren 67
- Mikrobiologische Gefahren im Rahmen von HACCP identifizieren und richtig einschätzen 67



REFRESHING

- für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit..... 68

KONTAKTE



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



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

INHOUSETRAININGS

Im Jahr 2020 warten ganz besondere Inhousetrainings auf Sie:

- HACCP - erfolgreiche Implementierung und Weiterentwicklung des Systems
- Hygieneschulung - Personalhygiene schulen
- Workshops zu Food Fraud, Food Defense und Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000)

Weitere Inhousetrainings finden Sie auf Seite 102 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 Lebensmittel-sicherheitsstandards wie IFS, BRC, aber auch der ISO 22000 vertraut. Sie können ein effizientes Hygiene-managementsystem 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 sie 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. 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.

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 Hygienekriterien
- Einteilung der Mikroorganismen, Physiologie und Vermehrung
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention

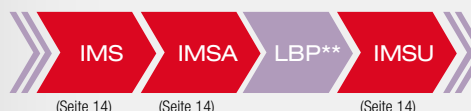
TEILNAHMEGEBÜHR € 1.048,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien 23. – 24.03.2020



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 Systembeauftragter bzw. Systemmanager (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) den Status „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 „Junior“ zu beantragen.

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; Schädlingsbekämpfung
- HACCP gemäß Codex Alimentarius: Methoden und Werkzeuge
- Vorbereitung der Projektarbeit

TEILNAHMEGEBÜHR € 1.572,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien 30.03. – 01.04.2020

Hinweis: Dieser Lehrgang wird vom Verband Österreichischer Sicherheitsexperten (VÖSI) als Weiterbildung für Sicherheitsfachkräfte mit **3 Punkten** anerkannt (siehe auch Seite 83).

LMS
3 Tage
09-17 Uhr

Hygienemanagement - Management-systeme, Normen, Standards

LEHRGANG

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

- Übersicht über Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRC, 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 € 1.572,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 18. – 20.05.2020

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 € 691,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 26.11.2020

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 € 691,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien 22.06.2020

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 € 1.382,- (exkl. 20% MwSt.)


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

TERMIN

Wien 02. – 03.12.2020

LVA
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit NEU



Dieses Seminar gibt 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 (wie BRC 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: praxisorientierte Lösungen

TEILNAHMEGEBÜHR € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)


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

TERMIN

Wien	23.04.2020
------	------------

LAU
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR Interner Auditor - Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen NEU



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 € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Linz	24.02.2020
Wien	26.11.2020

LLAL
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie NEU



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

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter z. B. aus den Bereichen Beschaffung, Qualitätssicherung, Logistik, die kompetent Lieferantenaudits durchführen sollen und keine tiefere spezifische Ausbildung haben.

INHALTE

- Ziel und Zweck von Lieferantenaudits
- Anforderungen an die Qualifikation/Kompetenz von Auditoren
- Planung und Durchführung von Lieferantenaudits
- Auditcheckliste: Auf welche Anforderungen kommt es an?
- Gesprächs-/Fragetechnik, Auditbericht und Folgemaßnahmen

TEILNAHMEGEBÜHR € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

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

TERMINE

Wien	25.03.2020
Linz	12.11.2020

LFF
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR Food Fraud – komplexe Anforderungen erfolgreich bewältigen NEU



Food Fraud bzw. „EMA“ bedeutet wirtschaftlich motivierte, absichtliche Verfälschung. Erfahren Sie, wie es gelingt, Strategien zum Schutz der eigenen Produkte zu entwickeln und die Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards zu erfüllen.

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000) sowie Interessenten.

INHALTE

- Food Fraud: Hintergründe und Herausforderungen
- Rechtliche Anforderungen, Anforderung der Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRC, FSSC)
- Food Fraud Mitigation: Durchführung einer Verwundbarkeitsanalyse und Erstellung eines Maßnahmenplans zur erfolgreichen Minimierung von Risiken

TEILNAHMEGEBÜHR € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)


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

TERMIN

Wien	24.02.2020
------	------------

LFM
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR
Fremdkörper erfolgreich managen



Linz 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/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 € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Linz	13.05.2020
------	------------

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 € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMIN

Wien	23.09.2020
------	------------

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 optimieren.

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

TEILNAHMEGEBÜHR € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

TERMINE

Linz	28.05.2020
Wien	05.10.2020

LALM
1 Tag
09-17 Uhr

SEMINAR Allergenmanagement NEU



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

VORAUSSETZUNGEN Keine

ZIELGRUPPE

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

INHALTE

- Allgemeine Grundlagen zu Allergenen und Stoffen, die Unverträglichkeiten hervorrufen
- Rechtliche Grundlagen und Haftungsrisiken
- Gefahrenanalyse: Grenzwerte, Möglichkeiten der Bewertung

TEILNAHMEGEBÜHR € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

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

TERMINE

Wien	30.03.2020
Linz	20.10.2020

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

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

VORAUSSETZUNGEN

Qualifizierte, relevante Berufspraxis von Vorteil

ZIELGRUPPE

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

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 € 1.182,- (exkl. 20% MwSt.)

TERMIN

Wien	25. – 26.05.2020
------	------------------