

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 € 1.340,- nur € 1.240,- 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 € 105,- 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 2025 (**Ausnahme: Sensorikschulung**) 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

Wir freuen uns auf Sie! Ihr LVA Seminar-Team

M +43 664 150 70 59
M +43 664 149 95 87

seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation



Mag.ª Isabel Koch
Verrechnung



Ing. Jana Herndlhofer
Seminarmanagement

LebensmittelVersuchsAnstalt
Zaunergasse 1-3
1030 Wien

Stand: 09/2024
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

ALLERGEN- MANAGEMENT

LVA Leading the way
to quality.



14. MAI 2025
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Unter Allergenen versteht man alle Substanzen, die in der Lage sind, über eine Aktivierung des Immunsystems eine allergische Reaktion auszulösen.

Wie sind Allergene zu bewerten, die in Lebensmitteln vorkommen? Wann liegt eine Allergie vor und wie sind sogenannte „Unverträglichkeiten“ einzustufen? Die Vorkehrungen, welche Lebensmittelunternehmen in der Praxis für ein erfolgreiches Allergenmanagement vorzunehmen haben, werden laufend an die wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst. Darüber hinaus sind die Verbraucherinnen und Verbraucher über allergene Zutaten eines Lebensmittels zu informieren. Wie das rechtskonform umzusetzen ist, erfahren Sie im LVA-Seminar „Allergenmanagement“.

Das LVA-Seminar beleuchtet das Thema von allen für die Lebensmittelproduktion relevanten Seiten. Einer detaillierten Einführung über Lebensmittelallergene im gesundheitlichen Kontext durch Dr.ⁱⁿ Marlies Gruber | forum. ernährung heute folgt ein Überblick über die gesetzlich vorgegebene Allergenkennzeichnung durch DI Josef Holzer | LVA GmbH.

Mag. Andreas Kadi MBA | sra consulting erläutert das erforderliche Risikomanagement und die Spurendeklaration. Wie Allergene mit analytischen Methoden detektiert werden und über die Führung des Spurennachweises berichtet Dr. Helmut Rost | LVA GmbH.

Den Abschluss bildet ein Praxissekkurs: Mag.^a Katharina Raab-Kashofer bringt den Teilnehmer*innen praktisches Allergenmanagement vor den geltenden Lebensmittelstandards näher. Ein Workshop zur Erarbeitung von Lösungen anhand einer Praxisaufgabe rundet das Programm ab.

Wer vom Seminar profitiert

Das LVA-Seminar richtet sich an alle, die mit Allergenen in der Lebensmittelverarbeitung zu tun haben.

In Kooperation mit



09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Lebensmittelallergene im gesundheitlichen Kontext Dr. ⁱⁿ Marlies Gruber f.eh – forum. ernährung heute
10.00	Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln – Was ist gesetzlich vorgeschrieben? DI Josef Holzer LVA GmbH
10.45	KAFFEPAUSE
11.15	Anforderungen gemäß IFS Food und diverser relevanten Standards Mag. ^a Katharina Raab-Kashofer selbstständige Beraterin
12.30	MITTAGSPAUSE
13.30	Nachweisverfahren und technische Detektion von Allergen(spuren) in Lebensmitteln Dr. Helmut Rost LVA GmbH
14.15	Risikomanagement bei Allergenen und Folgen für freiwillige Spurenkennzeichnung Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting
15.30	KAFFEPAUSE
15.45	Allergenmanagement in der Praxis Mag. Hannes Scherbichler Wewalka GmbH nFG KG
16.30	Workshop Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting
17.00	CA. ENDE

