



KURSJAHR 2022

Änderungen und Druckfehler vorbehalten



TERMIN:

Donnerstag, 03.03.2022

UHRZEIT:

14:00 bis 18:00

ORT:

Online-Kurs

Für Betriebe aus ganz Österreich!

ANMELDESCHLUSS:

Mittwoch, 23.02.2022

TEILNAHMEGEBÜHR:

netto € 160,- / TeilnehmerIn*
(exkl. 20% USt.)

FÖRDERUNG

für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes

Burgenland -100 EUR |

S -80 EUR | NÖ -70 EUR | K -50 EUR |

V -100 EUR ersten 5 TN | **OÖ**

auf den Bruttobetrag.



Online-Kurs

Funktioniert ganz einfach und unkompliziert, Sie melden sich bei uns an und bekommen per E-Mail einen Link für das Zoom-Meeting, diesen klicken Sie an, dann folgen Sie einfach den Anweisungen und schon sind Sie im Kurs!

BEHÖRDLICHE KONTROLLEN & HYGIENE

„Stolpersteine erkennen, Ärgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein!“

INHALTE:

Rechtslage, Kommunikationsskills, Social Skills

ZIELE:

Vermittlung von Grundlagen der rechtlich verpflichtenden hygienischen Verhaltensweise in der Lebensmittelproduktion.

Möglichkeiten der Behörde. Kann sich die Behörde irren?

Chancengleichheit durch Wissen.

COACH:

ING. HELMUT LECHNER

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene

UMFANG DES FORTBILDUNGSPAKETS:

4 Kursstunden

* Der angegebene Preis gilt für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel). Für alle anderen Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

www.LMAkademie.at



BEHÖRDLICHE KONTROLLEN & HYGIENE

„Als Praktiker möchte ich Ihnen zeigen, wie man Stolpersteine erkennt, Ärgernisse vermeidet und bei Kontrollen auf der sicheren Seite ist!“



Teil A Basiswissen zur hygienischen Lebensmittelproduktion

Was genau (od. ungenau) verlangen die Rechtsvorschriften, was ist unverzichtbar – EU-VO 852/2004?

Wie geht man mit Leitlinien um, welche Bestimmungen sind wesentlich?

Die praktische Anwendung / Umsetzung der Hygienebestimmungen

Der K(r)ampf mit dem HACCP

Praxisbeispiele vom Experten: Erfahrungen / Eindrücke zur aktuellen Situation – wo stehen wir wirklich – wo müssen wir hin?



Teil B Zur behördlichen Kontrolle

Struktur der Behörde, Ablauf einer Kontrolle

Woran ist die Behörde gebunden? Was sollte das Ziel der Tätigkeit der Behörde sein?

Die bequeme Ausrede – "Bürokratie"

Kontrollberichte und kostenpflichtige Nachkontrolle – wie geht man damit um

Die amtliche Probe – die Gegenprobe – die Herstellerprobe

Fallgeschichten – Kontrollen früher-heute – Trend

Probleme – Fragen – praktische Hinweise



ANMELDUNG UND BEZAHLUNG



VERBINDLICHE ANMELDUNG an

E-Mail: LM-Akademie@wko.at

Fax: +43 (0)1 504 3613

Behördliche Kontrollen & Hygiene 03.03.2022, 14:00-18:00

**BITTE AUSGEFÜLLT PER
E-MAIL AN DIE LMAK SENDEN!**

Firma:

.....

Tel.: E-Mail:

Bundesland: Branche:

Teilnehmer:

Rechnungsadresse: wie Firmenadresse

wenn abweichend:

.....

Ich wünsche mir mehr Informationen über das Angebot der Lebensmittelakademie und bestelle hiermit den kostenlosen Newsletter.

Ja Nein
(bitte ankreuzen)

Wie haben Sie von unserem Kurs erfahren? Landesinnung WKÖ Facebook LMAk Newsletter Fleischerverband DAS Lebensmittel HANDWERK
 Fleisch & Co Bäcker & Konditor Zeitung LMAk Katalog LMAk Homepage Sonstiges: (bitte ankreuzen)

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Anmeldung und stimme den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) (www.lmakademie/impressum.html) der Lebensmittelakademie zu. Des weiteren stimme ich zu, dass die von mir genannten Daten zum Zwecke der Administration der Workshops von der LMAk verarbeitet werden. Für den Fall, dass ich Dritte zu dieser Veranstaltung anmelde, erkläre ich hiermit ausdrücklich, dass ich bevollmächtigt bin, diese Anmeldung vorzunehmen und über eine entsprechende datenschutzrechtliche Zustimmungserklärung verfüge. Auf Wunsch kann die Löschung der Daten beantragt werden. Die am Kurs teilnehmenden Personen erklären sich mit allfällig von ihnen gemachten Bildern und Filmaufnahmen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um die LMAk einverstanden. Die Veröffentlichung kann auf der Homepage, am Facebookaccount der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden. Eine detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf www.lmakademie.at.

Datum, Unterschrift

IMPRESSUM

Herausgeber: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: 05 90 900-3634, Fax: 01 504-3613, Email: LM-Akademie@wko.at

UniCredit Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001, UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

www.LMAkademie.at

ERTEILUNG EINER EINZUGSMÄCHTIGUNG UND EINES SEPA-LASTSCHRIFT MANDATS



ZAHLUNGSEMPFÄNGER

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
Wiedner Hauptstr. 63
1045 Wien

CREDITOR-ID: AT22ZZZ00000066179

MANDATSREFERENZ: LMAk BKontrollen 202203

Konto lautend auf:

Straße:

PLZ und Ort:

IBAN:

BIC:

Name der Bank.....

**BITTE AUSGEFÜLLT PER
E-MAIL AN DIE LMAk SENDEN!**

Zahlungsart: **Einmalige Zahlung**

Ich ermächtige/Wir ermächtigen die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes (LMAk), die von mir/uns zu entrichtenden Zahlung bei Fälligkeit von meinem/unseren Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein/weisen wir unser Kreditinstitut an, die von der LMAk auf mein/unser Konto gezogenen SEPA-Lastschriften einzulösen. Ich kann/Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unseren Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Ort, Datum, Unterschrift des Kontozeichnungsberechtigten

IMPRESSUM

Herausgeber: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: 05 90 900-3634, Fax: 01 504-3613, Email: LM-Akademie@wko.at

UniCredit Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001, UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

www.LMAkademie.at