



## Ihre persönliche Einladung zum 9. qualityaustria Lebensmittelforum!

Verpassen Sie nicht das diesjährige Event für die Lebensmittelbranche, das am **11. Oktober 2017** unter dem Motto "**Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig? Hochwertig**" in **Linz** stattfindet.

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen auf einen Blick:

- **Schwerpunkte:** Gefahren erkennen und bewerten; Allergene, Mineralöle und Co. – Herausforderungen in der Praxis; Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft
- **Termin:** Mittwoch, 11. Oktober 2017, ab 09:00 Uhr
- **Ort:** LFI Oberösterreich, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
- **Teilnahmegebühr:** € 190.- (exkl. MwSt.)
- **Anmeldeschluss:** Donnerstag, 5. Oktober 2017

### Double-Feature!

Die Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** findet am darauffolgenden Tag, dem **12. Oktober 2017**, statt. Mit dem Kombiticket für nur € 300.- (exkl. MwSt.) für beide Tage werden Sie mit rechtlichen Herausforderungen und Themen auf den aktuellsten Stand gebracht.

**Sichern Sie sich [hier](#) Ihr Ticket!**

Gerne können Sie auch Ihre Kunden, Lieferanten und Kooperationspartner einladen.

**Wir freuen uns auf Sie!**

**Hier weiterlesen**

### Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Wir haben heute die aktuellsten und attraktivsten Trainings- und Eventtipps für Sie zusammengefasst. Auch unsere neuen Auditkategorien im Bereich Lebensmittelsicherheit sind [hier](#) nachzuschlagen.

Themen wie **Fremdkörpermanagement** und **Lebensmittelrecht** werden in unseren neuen Seminaren vorgestellt, welche von Experten für das kommende Jahr 2018 für Sie entwickelt wurden – nähere Details finden Sie in unserem [Kursprogramm 2018](#).

Werfen Sie auch einen Blick in das [Programm](#) des **9. qualityaustria Lebensmittelforums** und sichern Sie sich am besten gleich Ihren Platz! Die [Anmeldung](#) schließt bereits morgen!

Viel Spaß beim Lesen!

Liebe Grüße,

Nina Melmer & Nina Weynandt  
Marketing & Eventmanagement

### Überblick

- Ihre persönliche Einladung zum 9. qualityaustria Lebensmittelforum!
- Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung (Auszug)
- Produktzertifizierung (Auszug)
- Fokus Audits
- IFS Food Version 7
- Trainings- und Eventtipps
- Downloads



**Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung (Auszug)**

- [ISO 22000 und FSSC 22000 für Lebensmittel und Verpackungen](#)
- [HACCP/Hygiene-management nach CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003](#)
- [EN ISO 15378 Primärverpackungen für Arzneimittel](#)
- [EN ISO 22716 Kosmetik – Gute Herstellungspraxis \(GMP\) - Leitfaden zur guten Herstellungspraxis](#)



**Produktzertifizierung (Auszug)**

- [IFS Food Standard](#)
- [IFS Logistic/IFS Broker/IFS Cash & Carry/Großhandel](#)
- [IFS PACsecure Standard](#)
- [BRC – Global Markets Programme for Manufacturers of Food Packaging](#)
- [BRC Packaging – Globaler Standard für Verpackung und Verpackungsmaterialien](#)



**Hier weiterlesen**

**Hier weiterlesen**

**Fokus Audits**

- [Fokus Audit IPM – Integrated Pest Monitoring](#)
- [Fokus Audit Fremd-körpermanagement](#)
- [Fokus Audit HACCP – Gefahrenanalyse und Verifizierung](#)



**IFS Food Version 7**

Die Umsetzung der neuen Anforderungen der **IFS Food Version 7** ist **ab 2018 verpflichtend**. Durch konkrete Erläuterungen, Know-how Transfer und Erfahrungsaustausch bietet die fokussierte eintägige Informationsveranstaltung durchgeführt von erfahrenen Auditoren eine optimale Vorbereitung auf die bevorstehenden Audits.



**Hier weiterlesen**

**Hier weiterlesen**



■ **Seminar: Lieferanten erfolgreich auswählen und managen**

09. November 2017, Wien  
15. März 2018, Linz

**Hier buchen**



**Start der Lehrgangreihe Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit**

07. - 08. März 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **Seminar: Interner Auditor – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen**

28. November 2017, Linz  
29. November 2018, Linz

**Hier buchen**



**NEU: Seminar: Fremdkörper erfolgreich managen**

26. April 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **Seminar: Lebensmittelhygiene – Die Bedeutung von Reinigung und Desinfektion**

01. Februar 2018, Wien

**Hier buchen**



**NEU: Seminar: Lebensmittelrecht - quo vadis?**

18. Oktober 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **Seminar: Verpackungen – Produktschutz, Qualität und Hygienemanagement**

08. November 2017, Linz  
07. November 2018, Linz

**Hier buchen**



**NEU: Seminar: Mikrobiologische Gefahren im Rahmen von HACCP identifizieren und richtig einschätzen**

27. September 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **Seminar: Lebensmittelrecht kompakt – Haftung und Verantwortlichkeit**

17. Mai 2018, Linz

**Hier buchen**

■ **Seminar: HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren**

23. Oktober 2017, Wien  
26. Februar 2018, Linz  
23. Oktober 2018, Wien

**Hier buchen**



**NEU: Seminar: Validierung und Verifizierung von Reinigung und Desinfektion**

28. Februar 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **Seminar: Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen**

05. April 2018, Wien

**Hier buchen**



**Refreshing für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**

28. - 29. Mai 2018, Wien

**Hier buchen**

■ **NEU: Informationsveranstaltung: IFS Food Version 7 – Welche neuen Herausforderungen kommen auf die Lebensmittelindustrie zu?**

07. März 2018, Wien  
19. April 2018, Linz  
24. Mai 2018, Graz

**Hier buchen**



**Inhousetraining: HACCP – Grundlagen und erfolgreiche Implementierung**

**Dauer:** 1-2 Tage je nach Bedarf

**Hier buchen**



**Programm  
Lebensmittel-  
forum**  
(1.3 MB)



**Programm  
Lebensmittel.  
Recht.Up2-  
Date**  
(1.1 MB)



**Kursprogramm  
2018**  
(5.5 MB)



**Bonussystem  
2018**  
(2.7 MB)



**Flyer IFS**  
(178 KB)

**NEUES VIDEO:**  
[Einladung zum 9.  
qualityaustria  
Lebensmittelforum](#)



**Headquarters**  
Zelinkagasse 10/3  
1010 Wien, Austria  
Tel.: (+43 1) 274 87 47  
Fax: (+43 1) 274 87 47-100  
[www.qualityaustria.com](http://www.qualityaustria.com)

**Customer Service Center**  
Am Winterhafen 1  
4020 Linz, Austria  
Tel.: (+43 732) 34 23 22  
Fax: (+43 732) 34 23 23  
E-Mail: [office@qualityaustria.com](mailto:office@qualityaustria.com)