

Hintergrund

Dieses Training, speziell abgestimmt auf und für die **Lebensmittelindustrie** und praxisnah geleitet, legt den Fokus auf die Grundaspekte der effektiven Umsetzung ihres HACCP Systems.

Sie bekommen hier einen Überblick, um die Anforderungen des Codex Alimentarius sowie der einschlägigen Lebensmittelsicherheitsstandards kennen zu lernen. Erste Werkzeuge und Beispiele aus der Praxis, die Sie auch direkt in Ihrem Arbeitsalltag anwenden können, sind ein weiterer Bestandteil.

Gerne gehen wir am Ende auch auf Ihre spezielle Fragen ein.

Ihre Referentin: Frau Anja Pruban

Dipl. oec. troph. Anja Pruban ist seit Oktober 2013 Teil des FIS Europe Teams. Sie ist Lead Auditorin für FSSC 22000 und führt neben der Beratung bzgl. des Aufbaus und der Pflege von Qualitätsmanagementsystem nach BRS-, IFS-, FSSC 22000 und ISO-Standards, diverse interne Audits in der Lebensmittel- und Verpackungsmittelindustrie durch.

Was wollen wir vermitteln?

9:00 Uhr –
13:00 Uhr

Themenschwerpunkte werden sein:

HACCP aus Sicht der GFSI anerkannten Standards (IFS, BRC, FSSC 22000)

- Die Anforderungen der Global Food Safety Initiative

Was ist HACCP?

- Die gesetzlichen Anforderungen auf Basis des EU-Hygienepakets
- Die Anforderungen des Codex Alimentarius
- Die 7 Grundsätze des HACCP Konzeptes

Worauf kommt es wirklich an?

- Das HACCP Team: Zusammensetzung und Kompetenzen
- Produktbeschreibungen und Verwendungszweck
- Das Fließdiagramm
- Gefahrenanalyse
- Risikobewertung

Worauf kommt es wirklich an?

- Was sind CCP, CP, oPRP und PRP
- kritische Grenzwerte und kontinuierliche Überwachung
- Korrekturmaßnahmen
- Verifizierung und Dokumentation

Feedback und Fragen

Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe
Referent*in: Frau Anja Pruban

Veranstalter:

Food Information Service Europe, Kino außer Dienst, Bahnhofstrasse 10,
D-48455 Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-904003,
Fax: +49 (0) 5922-904008, E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com

Veranstaltungsort: Online über MS Teams

Zielgruppe und Kenntnis:

Diese Veranstaltung richtet sich an Führungskräfte sowie Mitarbeiter der Abteilungen Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung, Einkauf / max. 12 Teilnehmer.

Teilnahmekonditionen:

Die Seminargebühr beträgt 299,- € (zzgl. 19% MwSt.) incl. Seminarunterlagen, Teilnahmebestätigung, Kostenfreie Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen. Bis 7 Tage werden 50% in Rechnung gestellt, danach ist der volle Beitrag fällig. Der angemeldete Teilnehmer kann aber durch einen Kollegen vertreten werden. Zahlung der Gebühr nach Rechnungserhalt.

Abschluss

Teilnahmebestätigung der FIS Europe

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro bei Nina Unger, Tel.: 0152 / 28 777 389 / E-Mail: nina.unger@fis-europe.com

Online-Seminar
Mittwoch, den 13. November 2024

HACCP-Basiswissen für die Lebensmittelindustrie

