

Lebensmittelsicherheit

*„Stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden durch sichere
Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen“*

Oliver Schneider



Oliver Schneider, DGQ-Produktmanager



- > Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000
Seite 246
- > Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit
Seite 247
- > HACCP und Lebensmittelhygiene - Grundlagenschulung
Seite 248
- > Lebensmittelsicherheit mit IFS Food
Seite 249

Ihr Weg zum Zertifikat

LEBENSMITTELSICHERHEIT

SEMINARREIHE

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions-, oder Werksleiter, Mitarbeiter im Vertrieb, Einkauf oder Kundenservice

3 Tage Training

Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000

S. 246

Prüfung am letzten Tag

DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit

Bitte separat buchen

S. 247

Trainings und Workshops zur Ergänzung/Vertiefung

Qualitätssicherung

S. 16

Qualitätsmanagement

S. 32

SIX SIGMA⁺LEAN Yellow Belt

S. 135

Lieferantenmanagement

S. 113

HACCP und Lebensmittelhygiene

S. 248



EMPFEHLUNGEN



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Lebensmittelsicherheit steht im Fokus verschiedenster Interessengruppen: Kunden und Verbraucher erwarten eine hohe Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Behörden verlangen die Umsetzung von Verordnungen und die Gesellschaft einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Unternehmen der Lebensmittelindustrie sind gefordert, diese vielfältigen Ansprüche zu erfüllen und eine hohe Sicherheit und Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Angesichts der Globalisierung und der stetig steigenden Komplexität der Lebensmittelkette wird das jedoch zunehmend zur Herausforderung.

Ein integriertes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit unterstützt Unternehmen innerhalb der Lebensmittelkette dabei, sich dieser Herausforderung zu stellen. Das fördert Transparenz, das Vertrauen der Kunden und die Marktfähigkeit des jeweiligen Unternehmens.

AUFBAU DER TRAININGSREIHE

FSSC 22000 ist ein weltweit gültiger, ISO-basierter Lebensmittelstandard für die gesamte Lebensmittelkette – für die Lebensmittelproduktion und die Verpackungsherstellung. Durch die Anerkennung der GFSI (Global Food Safety Initiative) findet FSSC 22000 zunehmend Akzeptanz am Markt.

„Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000“ gibt einen fundierten Überblick über den Zweck und die Anforderungen der Norm DIN EN ISO 22000 und der für FSSC 22000 relevanten technischen Spezifikationen.

Für den FSSC 22000-Standard werden hierzu die weit verbreiteten Zusatzerforderungen ISO/TS 22002-1 (Lebensmittelherstellung) und ISO/TS 22002-4 (Herstellung von Lebensmittelverpackungen) behandelt.

Am Ende des Trainings können Sie sich zum **DGQ-FSSC 22000 Beauftragten für Lebensmittelsicherheit** qualifizieren.



Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000

LEBENSMITTELSICHERHEIT

S

Ihr Nutzen

- Sie kennen die Anforderungen des ISO-basierten Standards für Lebensmittelsicherheit.
- Sie fördern die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen und reduzieren Produkthaftungsrisiken.
- Sie können ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erfolgreich planen, einführen und weiterentwickeln.

In diesem Seminar lernen Sie den Zweck und die Anforderungen von DIN EN ISO 22000 kennen, die ein grundlegender Bestandteil von FSSC 22000 sind. Sie erfahren, wie Sie die Unternehmensleitung in Bezug auf Managementangelegenheiten auf Basis von FSSC 22000/DIN EN ISO 22000 unterstützen. Darüber hinaus eignen Sie sich die nötigen Grundlagen an, um sichere Lebensmittel herzustellen. Mithilfe der Gefahrenanalyse können Sie Risiken bewerten und Korrekturmaßnahmen definieren und dokumentieren. Unsere erfahrenen Trainer mit langjähriger Branchenerfahrung geben Ihnen Tipps zur Umsetzung und Anwendung an die Hand.

Inhalt dieses Trainings ist DIN EN ISO 22000 und ihre Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette. Des Weiteren werden auch die für FSSC 22000 relevanten Spezifikationen behandelt. Hierzu werden die Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit in der Produktion (ISO/TS 22002-1) und in der Herstellung von Lebensmittelverpackungen (ISO/TS 22002-4) beleuchtet.

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Sie sollten über grundlegende Managementsystemkenntnisse verfügen, um direkt in das Thema Lebensmittelsicherheit einsteigen zu können.

TEILNEHMER

Personen, die Managementsysteme nach FSSC 22000/DIN EN ISO 22000 entwickeln und implementieren oder ein Grundverständnis der Normanforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit benötigen.

Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions- oder Werksleiter, Mitarbeiter in Vertrieb, Einkauf oder Kundenservice.

INHALTE

- Allgemeine Anforderungen von DIN EN ISO 22000
- Verantwortung der Leitung, interne und externe Kommunikation
- Management von Ressourcen
- Schulung der Mitarbeiter, Schulungsplan
- Beschreibung von Produkten und Rohstoffen
- Gefahrenanalyse und Maßnahmen gegen Risiken
- PRPs und OPRPs
- HACCP und Hygiene
- Umgang mit Fehlern und fehlerhaften Produkten
- Anforderungen an Gebäude und Ausrüstung
- Einkauf
- Rückruf
- Produktinformation
- Food Defense

AUF EINEN BLICK

Dauer: 3 Tage

Gebühr: Euro 1.350,-

Ihr Plus: Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke

PRODUKT-LINK

www.dgq.de/go/FSC1

2018

26.02. – 28.02.	12203 Berlin	S/FSC1/1801	12.11. – 14.11.	72622 Nürtingen	S/FSC1/1803
18.06. – 20.06.	61118 Bad Vilbel	S/FSC1/1802			

Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit

LEBENSMITTELSICHERHEIT



Ihr Nutzen

- Sie weisen nach, dass Sie die Einführung und Aufrechterhaltung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 unterstützen können.
- Sie kennen die Anforderungen von FSSC 22000 für die Lebensmittelproduktion und -verpackung.
- Sie belegen, dass Sie die Grundlagen kennen, um Gefahrenanalysen nach HACCP durchzuführen.

Mit Ihrem persönlichen Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit** weisen Sie Ihre Qualifikation nach, dass Sie die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 kennen und an dessen Einführung und Aufrechterhaltung mitwirken können. Sie kennen insbesondere die Anforderungen der ISO/TS 22002-1 und ISO/TS 22002-4 an die Lebensmittelsicherheit im Bereich Lebensmittelproduktion bzw. -verpackung. Sie sind in der Lage, Gefahrenanalysen entsprechend dem HACCP-Prinzip in Ihrem Unternehmen durchzuführen. Damit identifizieren Sie Risiken für Lebensmittelsicherheit und minimieren sie durch geeignete Gegenmaßnahmen.

IHR WEG ZUM ZERTIFIKAT

Folgende Voraussetzungen müssen Sie erfüllen:

- Teilnahme am DGQ-Lehrgang „Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000“
- Kenntnis der Norm FSSC 22000 einschließlich ISO/TS 22002-1 und ISO/TS 22002-4

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit**.

PRÜFUNG

Die Prüfung erfolgt schriftlich.
Bitte buchen Sie die Prüfung separat.

HINWEIS

Das Zertifikat ist unbefristet gültig.

AUF EINEN BLICK

Dauer: ½ Tag, am letzten Lehrgangstag

Gebühr: Euro 190,-

Die Gebühr bezieht sich auf das gesamte Zertifizierungsverfahren – von der Antragsbearbeitung über die Prüfung bis zur Ausstellung des Zertifikats.

PRODUKT-LINK

www.dgq.de/go/PLSP

2018

28.02.	12203 Berlin	P/LSP/1801	14.11.	72622 Nürtingen	P/LSP/1803
20.06.	61118 Bad Vilbel	P/LSP/1802			

HACCP und Lebensmittelhygiene – Grundlagenschulung

LEBENSMITTELSICHERHEIT

S

Ihr Nutzen

- Sie kennen die gesetzlichen Hygieneanforderungen.
- Sie erkennen Gefährdungen und beugen ihnen vor.
- Sie können das HACCP-Konzept im eigenen Betrieb umsetzen.

In diesem Seminar machen Sie sich in kompakter Form mit den gesetzlichen Hygieneanforderungen und den Grundsätzen des HACCP-Konzepts vertraut. Sie lernen biologische, chemische und physikalische Gefährdungen zu erkennen und richtig einzuschätzen. An Praxisbeispielen üben Sie die Erstellung einer Gefahrenanalyse und erfahren, wie Sie kritische Kontrollpunkte lenken können. Sie lernen Ihr betriebliches HACCP-Konzept kritisch zu betrachten und sind in der Lage, die gelernten Grundprinzipien auf Ihren Betrieb zu übertragen.

TEILNEHMER

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und dem Verkauf sowie an alle Mitarbeiter, die ein HACCP-Konzept umsetzen oder auch einführen wollen.

INHALTE

- Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards
- Betriebs-, Personal- und Produkthygiene
- Biologische, chemische und physikalische Verunreinigungen
- HACCP nach Codex Alimentarius
- 5 vorbereitende Schritte/7 Grundsätze zur Umsetzung
- Festlegung kritischer Kontrollpunkte (CCP)
- Praxisbeispiele zur Gefahren- und Risikoanalyse
- Implementierung in das Qualitätsmanagementsystem

AUF EINEN BLICK

Dauer: 1 Tag

Gebühr: Euro 450,-

Ihr Plus: Seminarunterlagen, Ausdruck EG-VO 852/2004, Mittagessen und Pausengetränke

PRODUKT-LINK

www.dgq.de/go/HCP



Lebensmittelsicherheit mit IFS Food

LEBENSMITTELSICHERHEIT

S

Ihr Nutzen

- Sie können Ihr Unternehmen auf eine IFS-Food-Zertifizierung vorbereiten.
- Sie kennen die Anforderungen des Standards an Sicherheit und Qualität der Produkte.
- Sie stärken das Vertrauen in Ihr Unternehmen.

IFS (International Featured Standard) Food ist ein durch die GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannter Standard für die Lebensmittelwirtschaft. Die Anforderungen dieses Standards zu erfüllen ist Voraussetzung, um den Handel mit Eigenmarken zu beliefern.

Bei diesem Seminar stehen die Anforderungen des IFS Food in der aktuellen Version im Mittelpunkt. Sie lernen das Auditprocedere und die Anforderungen des IFS Food an das Unternehmen kennen. Durch Praxisbeispiele und Gruppenarbeiten vertiefen Sie Ihr Wissen.

TEILNEHMER

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätssicherung und -management, Hygienebeauftragte, Betriebs-, Produktionsleiter, HACCP-Beauftragte, IFS-Beauftragte

INHALTE

- Audits: Vorgehensweise, Umgang mit Auditoren
- Food Check
- Integrity Program
- KO-Kriterien
- Umsetzung von HACCP und Risikobewertung
- Mitarbeiterschulungen: Themen, Umfang und Erfolgsbewertung
- Einkauf und Einkaufsprozess
- Produktverpackung, Anlagen, Ausrüstung
- Produktentwicklung, Spezifikation, Reklamation
- Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Rückruf-Prozedere, Krisenmanagement
- Allergene, GVO
- Prüfmittelüberwachung
- Messung, Analyse, Prozessvalidierung
- Korrektur, Korrekturmaßnahmen, Umgang mit Nichtkonformität
- Food Defense

BESONDERE HINWEISE

Dieses Seminar bieten wir als Inhouse-Training an. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Nähere Informationen erhalten Sie unter T 069-954 24-338 oder inhouse@dgq.de.

PRODUKT-LINK

www.dgq.de/go/IFS1