

# Lebensmittelsicherheit

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

*Anna Schramowski*



Anna Schramowski, DGQ-Produktmanagerin



- > Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000
Seite 244
- > Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit
Seite 245
- > DGQ-PraxisWerkstatt: Revision ISO 22000
Seite 246
- > HACCP und Lebensmittelhygiene – Grundlagenschulung
Seite 247

# 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. 244

Prüfung am letzten Tag

### DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit

Bitte separat buchen

S. 245

## Trainings und Workshops zur Ergänzung/Vertiefung

Qualitätssicherung

S. 16

Qualitätsmanagement I-Grundlagen

S. 38

SIX SIGMA<sup>+</sup>LEAN Yellow Belt

S. 143

Lieferantenmanagement

S. 122

HACCP und Lebensmittelhygiene

S. 247

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

## Ihr Nutzen

- Sie kennen die Anforderungen des ISO-basierenden 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 bei der Herstellung von Lebensmitteln (ISO/TS 22002-1) und Lebensmittelverpackungen (ISO/TS 22002-4) betrachtet.

## 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

- Hintergrund und Entwicklung von FSC 22000
- Allgemeine Anforderungen von DIN EN ISO 22000
- Verantwortung der Leitung
- Management von Ressourcen
- Schulung der Mitarbeiter, Schulungsplan
- Beschreibung von Produkten und Rohstoffen
- Gefahrenanalyse und Maßnahmen gegen Risiken
- PRPs und OPRPs
- HACCP nach DIN EN ISO 22000
- Anforderungen von ISO/TS 22002-1 und ISO/TS 22002-4
- Anforderungen an Gebäude und Ausrüstung
- Einkauf
- Rückruf
- Produktinformation
- Food Defense

## BESONDERE HINWEISE

Bitte buchen Sie die Prüfung separat.

## AUF EINEN BLICK

Dauer: 3 Tage

Gebühr: Euro 1.350,-

Ihr Plus: *Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränke*

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/FSC1](http://www.dgq.de/go/FSC1)

19.02. – 21.02.	12203 Berlin	S/FSC1/1901
12.06. – 14.06.	60433 Frankfurt am Main	S/FSC1/1902

26.11. – 28.11.	72622 Nürtingen	S/FSC1/1903
-----------------	-----------------	-------------

## 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 Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen.
- 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 220,-

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](http://www.dgq.de/go/PLSP)

21.02.	12203 Berlin	P/LSP/1901	28.11.	72622 Nürtingen	P/LSP/1903
14.06.	60433 Frankfurt am Main	P/LSP/1902			

# DGQ-PraxisWerkstatt: Revision ISO 22000

LEBENSMITTELSICHERHEIT

**NEU**  
DGQ-  
PraxisWerkstatt  
Jetzt informieren!  
DGQ-Weiterbildung:  
069-954 24-333

S

## Ihr Nutzen

- Sie machen sich mit den Änderungen von ISO 22000:2018 vertraut.
- Sie starten gut vorbereitet in die Umsetzung und Anpassung Ihres aktuellen Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.
- Sie profitieren von Expertentipps und dem fachlichen Austausch.

In diesem eintägigen Workshop werden Sie die wichtigsten Neuerungen von DIN EN ISO 22000:2018 behandeln und diskutieren. Sie lernen, die wesentlichen Änderungen im Vergleich zu DIN EN ISO 22000:2005 und die damit verbundenen Auswirkungen auf Ihr Managementsystem für Lebensmittelsicherheit zu identifizieren. Sie erarbeiten gemeinsam mit dem Trainer und den Teilnehmern Umsetzungshilfen für den Umgang mit der revidierten Norm. Sie erhalten Hinweise, wie Sie Ihr Managementsystem nach den neuen Forderungen gestalten können und machen sich frühzeitig mit der neuen Struktur vertraut.

## TEILNEHMER

Führungskräfte, Qualitätsbeauftragte und Mitarbeiter aus dem Lebensmittelindustrie, die für das bestehende Managementsystem nach DIN EN ISO 22000 oder FSSC 22000 verantwortlich sind

## INHALTE

- Ziele der Revision
- Überblick über die Änderungen von DIN EN ISO 22000:2018
- Revidierte Begriffe und Definitionen
- Strukturelle Änderungen: High Level Structure (HLS) und risikobasierter Ansatz
- neuer PDCA-Zyklus
- Anforderungen an den Kontext der Organisation und die Führung
- Anforderungen an die Planung, die Unterstützung und den Betrieb
- Bewertung der Leistung des Managementsystems
- Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen

## BESONDERE HINWEISE

Vorkenntnisse zur Norm DIN EN ISO 22000:2005 werden vorausgesetzt. Unveränderte Normanforderungen werden im Rahmen dieser Veranstaltung nicht behandelt.

## AUF EINEN BLICK

Dauer: 1 Tag  
Gebühr: Euro 590,-  
**Ihr Plus:** *Die Gebühr enthält Teilnehmerunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke.*

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/2200](http://www.dgq.de/go/2200)

# HACCP und Lebensmittelhygiene – Grundlagentraining

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:** *Unterlagen, Ausdruck EG-VO 852/2004, Mittagessen und Pausengetränke*

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/HCP](http://www.dgq.de/go/HCP)