Lebensmittelsicherheit

„Die DGQ-Trainings machen Sie fit für die Anforderungen von FSSC. Durch Sicherheit in der Lebensmittelkette schaffen Sie Vertrauen und reagieren auf Verbraucher- und Kundeninteressen. Das große Plus: Wir gehen dabei sowohl auf die Produktion als auch auf die Lebensmittelverpackungen ein.“

Anna Schramowski

Anna Schramowski, DGQ-Produktmanagerin

DGQ
Deutsche Gesellschaft
für Qualität

> Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 Seite 258

> Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit Seite 259

Ihr Weg zum Zertifikat

LEBENSMITTELSICHERHEIT

SEMINARREIHE

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

3 Tage Training

Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000

S. 258

Prüfung am letzten Tag

DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit

Bitte separat buchen

S. 259

EMPFEHLUNGEN

Trainings und Workshops zur Ergänzung/Vertiefung

Qualitätssicherung
S. 16 ff.

Qualitätsmanagement I–Grundlagen
S. 38

Lean Six Sigma Yellow Belt
S. 155

RZ

Lieferantenmanagement
S. 132

ISO/IEC 17025 – Labormanagement I
S. 200

Cyber Security
S. 285 ff.

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 FSCC 22000 relevanten technischen Spezifikationen.

Für den FSSC 22000-Standard werden hierzu die weit verbreiteten Zusatzanforderungen 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 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 1.390,–
Ihr Plus: *Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränke*

PRODUKT-LINK

www.dgq.de/go/FSC1

23.03. – 25.03.	60433 **Frankfurt am Main**	S/FSC1/2001	**07.12. – 09.12.**	90449 **Nürnberg**	S/FSC1/2003
29.06. – 01.07.	30625 **Hannover**	S/FSC1/2002			

Zertifizierung/Prüfung
DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für 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 des HACCP-Prinzips 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

25.03.	60433 **Frankfurt am Main**	P/LSP/2001	**09.12.**	90449 **Nürnberg**	P/LSP/2003
01.07.	30625 **Hannover**	P/LSP/2002			