

ISO 22000:2018 mit FSSC 5.1

Managementsystem für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

Die von GFSI anerkannte und bewährte Alternative zu IFS

Beschreibung

Wir erarbeiten gemeinsam mit Ihnen die Anforderungen dieser internationalen Norm für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit durch. Wir geben wertvolle Tipps für die Umsetzung in der Praxis.

Dieses **2-tägige Seminar** bietet Möglichkeiten, Methoden und Alternativen, diese Herausforderung effizient zu meistern. Wir bieten Ihnen die Chance, in kleinen Gruppen von 5 bis 8 Teilnehmern Ihre Erfahrungen auszutauschen. Dies ist unabhängig vom Seminarort!

Zielgruppe

Führungskräfte, Verantwortliche für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, HACCP-Teamleiter, Hersteller, Verarbeiter und Logistiker von und für Lebens- und Futtermittel.

Inhalte	Ziele
<ul style="list-style-type: none"> • Die Norm ISO 22000:2018 • Aufbau (High Level Structure) • Möglichkeit zum Aufbau integr. Managementsysteme • Wichtige Themen und Begriffe im Detail und als Workshop anhand eines Musterunternehmens • Kontext des Unternehmens • Interessierte Parteien • Externe + interne Themen und Kommunikation • Chancen + Risiken • Kompetenz • HACCP nach ISO 22000 und EU-Amtsblatt C278/2016 • Ablauf und Aufwand für einen Zertifizierungsprozess und Systemwechsel • Praktische Hinweise zur Vor- und Nachbereitung von ext. Audits (Zertifizierungsaudit) • Änderungen von FSSC 5 auf 5.1 Lösungsansätze und praktische Umsetzung • Food Defense, Food Fraud, Allergenmanagement • Weiterentwicklung der ISO 22000 zu einem von der GFSI anerkannten Standard FSSC 22000 • Bearbeiten der speziellen FSSC-Anforderungen an praktischen Beispielen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sie können die Anforderungen der Norm auf Ihre betriebliche Situation hin interpretieren und anwenden. • Sie entwickeln Lösungsvorschläge zur innerbetrieblichen Umsetzung. • Sie entwickeln Lösungen, das Lebensmittelsicherheitssystem in andere Systeme zu integrieren. • Sie kennen entscheidende Rahmenbedingungen für erfolgreiche Audits.

Trainer: Hermann Dietzinger, Dipl. Ing. (FH), akad. Wirtschaftstrainer, Lead-Auditor LMS
Thomas Mansberger, DI, Lebensmittel- und Biotechnologe, Lead Auditor ISO 22000, FSSC

Termin: **Dienstag, 22.02.2022 von 09:00 – 17:00 Uhr und**
Mittwoch, 23.02.2022 von 08:30 – 15:00 Uhr

Seminarort:

- Als Präsenzseminar im Hans-Peter Porsche Traumwerk, D-83454 Anger
- Als Online-Seminar in unserem digitalen Workspace

Ihre Investition:

- Für das Präsenzseminar € 1.150,- zzgl. Verpflegungspauschale € 70,-/Tag
- Bei Durchführung in unserem digitalen Workspace € 1.290,-

Jeweils zzgl. gesetzl. MwSt. inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldung: Telefonisch unter 08656 989 512 oder per E-Mail an info@dietzingerundpartner.de

AGB: Bitte beachten Sie unsere Seminarspielregeln inkl. Bonusmöglichkeiten, die Sie auf unserer Homepage unter dem Menü „Praxis-Seminare“ finden.