

# Food Defense

Gefahrenanalyse und Risikobewertung

29. September 2022 in Hannover Nr. 3179

## Produktschutz systematisch umsetzen

Für jeden HACCP-Beauftragten ist der Produktschutz (Food Defense) seit der Version 6 des IFS Food ein brisantes Thema.

Ziel des Produktschutzes ist es, mögliche Ursachen absichtlicher Kontamination von Lebensmitteln zu erkennen, zu minimieren und zu überwachen. Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Nutzen Sie dieses Seminar, um genau dies unter Anleitung eines erfahrenen Experten zu lernen! Sie üben an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Forderungen des Kapitels 6 des IFS7
- ✓ beherrschen Sie die Methoden zur Gefahrenanalyse für Food Defense
- ✓ wissen Sie, wie Risikobewertungen durchzuführen sind

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebs- und Geschäftsleitungen, die die Mittel für die Maßnahmen zum Produktschutz bereitstellen sowie interne Auditoren für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

## Ihr Referent

**Dr. Frank-Jürgen Frese** ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

## Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag: 9.00 – 17.00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Hintergründe** für Food Defense

Das **Kapitel 6 des IFS**

- Forderungen
- Verbindlichkeit
- Bedeutung für die Zertifizierung

**Besucherrichtlinien**

- Umgang mit Lieferanten und Besuchern

Methoden der **Gefahrenanalyse**

- Carver, TACCP, VACCP

Sicherung der Betriebsstätte

**Umsetzung in die Praxis**

- Workshop I: **Gefahrenanalysen und Risikobewertungen** anhand von Fallbeispielen
- Workshop II: **Interne Audits zum Produktschutz** anhand von Fallbeispielen

Zusammenfassung & Diskussion



# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/food-defense](http://www.akademie-fresenius.de/food-defense)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar  
„Food Defense“  
am 29. September 2022 in Hannover (VK3179)  
zu € 695,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

### Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© Alvergnas – fotolia.com

## Ihre Ansprechpartnerin



Laura Höhn  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[lhoehn@akademie-fresenius.de](mailto:lhoehn@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Novotel Hannover  
Podbielskistrasse 21/23, 30163 Hannover  
Telefon: +49 511 3904-0  
[h5390@accor.com](mailto:h5390@accor.com)  
[www.accorhotels.com/de/hotel-5390-novotel-hannover/index.shtml](http://www.accorhotels.com/de/hotel-5390-novotel-hannover/index.shtml)