

Food Safety Culture in Theorie und Praxis

Was fordern die Lebensmittelsicherheitsstandards?

2. Februar 2023 Online  Nr. 3299

16. Mai 2023 in Dortmund Nr. 3329

Schritt für Schritt zur geliebten Kultur der Lebensmittelsicherheit!

Lebensmittelhersteller sind gesetzlich verpflichtet, eine Lebensmittelsicherheitskultur in ihrem Unternehmen zu etablieren. Auch die Zertifizierungsstandards wie BRCGS Food und FSSC fordern eine Food Safety Culture. Das Seminar führt Sie in das komplexe Thema der Unternehmenskultur ein und gibt einen Überblick über die Erwartungen der Standardgeber.

Erfahren Sie, wie Sie in Ihrem Unternehmen den Stand der Lebensmittelsicherheitskultur ermitteln und erarbeiten Sie einen Leitfaden, um eine Food Safety Culture im Sinne der Standards nachhaltig zu etablieren. Davon profitiert Ihr gesamtes QM-System!

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, sowie Mitarbeitende, die damit beauftragt sind, eine den geltenden Zertifizierungsstandards entsprechende Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb einzuführen und zu etablieren.

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC an eine Food Safety Culture (FSC)
- ✓ wissen Sie, wie Sie eine FSC in Ihrem Betrieb einführen und richtig etablieren
- ✓ wird Ihr gesamtes QM von dem Konzept FSC profitieren

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u. a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schulungstag | 08:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Lebensmittelsicherheitskultur

- Begriffsbestimmung Lebensmittelsicherheitskultur
- Was fordern die Standards? Welche Werte und Normen werden u.a. im IFS Food definiert?

Gesetzliche und andere **Anforderungen**

Umsetzung in die Praxis & Vorbereitung auf Ihr nächstes Audit

- Den eigenen **betrieblichen Stand** zur FSC **ermitteln**, bewerten und Ziele ableiten
- **Methodik, Kommunikation und Beteiligte**: Schritt für Schritt eine betriebliche FSC **entwickeln**
- Das **gelebte System** der FSC **nutzen**
- Feedback einholen: Die FSC als ständigen Entwicklungsprozess verstehen und kontinuierlich verbessern

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/foodsafetyculture

Bild: © fireofheart – iStock