

Food Defense

Gefahrenanalyse und Risikobewertung

30. März 2023 in Dortmund Nr. 3316

Produktschutz systematisch umsetzen

Für alle HACCP-Beauftragen 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 zu lernen und üben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Forderungen der Standards
- ✓ 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 für Auditbeauftragte für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

Mit der Expertise von:

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

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Hintergründe für Food Defense

Das **Kapitel 6 des IFS Food**

- 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



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/food-defense

Bild: © Alvergnas – Fotolia.com