

Sommer-Akademie für Fortgeschrittene

Update QS, HACCP & FSC

31. Mai – 1. Juni 2023
in Dortmund Nr. 3334



Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlichst zu einer gemeinsamen Abendveranstaltung in Dortmund ein. Lassen Sie sich überraschen!

Weiterführendes Wissen

In dieser **zweitägigen Schulung** lernen Sie die Spielräume des HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) für sich zu nutzen! Etablieren Sie eine erfolgreiche Food Safety Culture oder informieren Sie sich über die Tragweite des Lieferkettengesetzes. Sie möchten Ihr Allergenmanagement optimieren oder suchen Unterstützung im Umgang mit Handelsketten? Dies alles steht im Fokus der Sommer-Akademie für Fortgeschrittene!

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologie und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Schulungstag 1

31. Mai 2023
09:00 – 16:30 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRC, ISO und Co.

Der neue EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Lieferantenauswahl und -beurteilung

- Was leisten Lieferantenaudits?

Externe Hilfe: Dienstleister in der QS

- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsame Abendveranstaltung

Schulungstag 2

1. Juni 2023
09:00 – 17:00 Uhr

Umsetzung in die Praxis

Begrüßung & Vorstellung

Workshop I : **Lieferantenaudits**

- Ablauf und Durchführung
- Internationale Besonderheiten
- Erstellung einer Checkliste

Probenahme

- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

Lieferkettengesetz

- Nachhaltigkeit
- Sozial Standards

Workshop II : **Food Safety Culture in der Praxis**

- Ein einfaches System aufstellen
- Am Beispiel einer Unternehmensbefragung

Umgang mit Handelsketten

- Der Umgang mit ALDI, Edeka und Co.
- Was darf auf keinen Fall unterschrieben werden?

Zusammenfassung & Diskussion

**Buchen Sie die Sommer-Akademie
zum Preis von**

€ 995,- zzgl. MwSt.



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

Bild: © Floydine – AdobeStock