

FSSC 22000 kompakt

nach Version 6

29. November 2023 Online  Nr. 3415

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Machen Sie sich jetzt mit den Neuerungen der Version 6 vertraut!

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie.

Erfahren Sie, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt: In dieser Schulung gewinnen Sie umfangreiche Kenntnisse zum Aufbau des Systems, die Sie anhand von praktischen Übungen während der Gruppenarbeiten vertiefen. Auf die Besonderheiten der FSSC gemäß FSSC 22000 Version 6 wird besonders hingewiesen. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege.

Nach dieser Schulung ...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Neuerungen der Version 6
- ✓ wissen Sie, welche Anforderungen Sie in die Praxis umsetzen müssen
- ✓ verstehen Sie, welche Präventivprogramme zur Qualitätssicherung eingesetzt werden können

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, die das Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Betrieb optimieren und weiterentwickeln sollen und Mitarbeitende aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

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

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Neuerungen gemäß Version 6

Im Dschungel von ISO-Norm und Technischer Spezifikation

Welche Anforderungen sind relevant?

Kontext und Unternehmensführung

- Welche Position nimmt unser Unternehmen am Markt ein?
- Welche Verantwortung trägt die Unternehmensführung?
- Lebensmittelsicherheitskultur

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Erstellen eines Kommunikationsplans

Change-Management

- Änderungen, neue Ziele und erforderliche Ressourcen

Das Hygienekonzept mit HACCP und oPRP-Plan

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Überwachung von Lieferanten

Vermeidung von Krisen:

- Food Fraud, Food Defense, nicht konforme Produkte

Umsetzung in die Praxis

- Workshop III: Lebensmittelsicherheitskultur

So können wir uns fortlaufend verbessern: Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Zusammenfassung & Diskussion



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