

FSSC 22000 Version 6

17. März 2026 | Online Nr. 3810

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Machen Sie sich jetzt mit den Neuerungen der 2023 veröffentlichten 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. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege.

Nach diesem Seminar...

- kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Herausforderungen 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 dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter Anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Mangerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Inhalte und Aufbau der gültigen 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



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier