

Food Defense

16. Oktober 2025 | Online Nr. 3818
27. April 2026 | Online Nr. 3812

Produktschutz systematisch umsetzen

Für alle QM-Beauftragten, die einen GFSI Standard erfüllen müssen, ist der Produktschutz (Food Defense) eine alltägliche Herausforderung. Aufgrund der aktuellen Gegebenheiten auf dem Arbeitsmarkt fällt es zunehmend schwerer bei dem hohen Durchlauf von Dienstleistern, Zeitarbeitskräften oder Besuchern die Absicherung des Unternehmens, des Betriebsgeländes und der Produktionsräume zu gewährleisten, damit die Lebensmittelsicherheit gegeben ist.

Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Wie schaffen Sie es, dass Ihr Personal nicht nur hinreichend geschult wurde, sondern die notwendigen Maßnahmen auch internalisiert hat und unter Stress beibehält? Nutzen Sie dieses Seminar, um genau dies zu lernen und üben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense gestalten und erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Forderungen der GFSI 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 GFSI-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

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Hintergründe für Food Defense

Die **Forderungen der GFSI Standards** (BRCGS, FSSC, IFS)

- Verbindlichkeiten
- Bedeutung für die Zertifizierung

Richtlinien für Besucher & Dienstleister

- Umgang mit Lieferanten, Dienstleistern, Zeitarbeitern und Besuchern

Methoden der Gefahrenanalyse

- Carver, TACCP, VACCP

Sicherung der Betriebsstätte & Personalmanagement

Umsetzung der Ergebnisse der Gefahrenanalyse in die Praxis

- Workshop I: Gefahrenanalysen und Risikobewertungen anhand von Fallbeispielen
- Workshop II: Interne Audits zum Produktschutz anhand von Fallbeispielen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

