

FSSC 22000 Version 7

4. August 2026 | Online Nr. 4074

18. August 2026 | Online Nr. 4075

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. Sie ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie. Mit der erwarteten Veröffentlichung der Version 7 im Mai 2026 stehen wichtige Anpassungen bevor – darunter voraussichtlich eine neue PRP-Struktur auf Basis der ISO 22002-x:2025-Serie, ein stärkerer Fokus auf Nachhaltigkeit und Food Waste, sowie konkretisierte Anforderungen im Hygiene- und Umweltmanagement.

In unserem Online-Seminar erfahren Sie alle finalen Änderungen übersichtlich, verständlich und praxisnah erklärt. Unsere erfahrene Expertin führt Sie Schritt für Schritt durch die neuen Anforderungen und zeigt Ihnen, wie Sie Ihr Managementsystem gezielt anpassen, Risiken reduzieren sowie kommende Audits souverän meistern. So gehen Sie bestens vorbereitet und mit dem nötigen Vertrauen in die nächste Zertifizierungsrunde!

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Herausforderungen der Version 7.
- ✓ 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 Managerin 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

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