DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

FSSC 22000 Version 7

11. November 2026 | Online Nr. 4131

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 Veröffentlichung der Version 7 im Mai 2026 wurden zentrale Anforderungen deutlich geschärft: Die PRP-Landschaft wird durch die ISO 22002-X-Serie neu strukturiert, Qualität rückt stärker in den Fokus der Zertifizierung, und Anforderungen wie Food Safety & Quality Culture sowie Food Waste sind verbindlicher und messbarer ausgestaltet.

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 Mangerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

Versionsupdate!

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Grundlagen FSSC 22000 – Orientierung im Normendschungel

- Hintergründe, Aufbau und Dokumente des FSSC 22000-Schemas
- Zertifizierungsprozess und Auditkriterien im Überblick
- Welche Anforderungen sind wirklich relevant für mein Unternehmen?

Was ist neu in Version 7? – Wichtige Änderungen im Überblick

- Struktur – und Anforderungsänderungen gegenüber Version 6

ISO 22000:2018 – Die zentralen Anforderungen verständlich erklärt

- Ein praxisnaher Überblick über die Kapitel 4–10

Präventivprogramme auf dem neuesten Stand

- Von ISO/TS 22002-(1/5) zu ISO 22002-100:2025
- Sektorspezifische Anforderungen (ISO 22002-X)
- Praktische Umsetzung im Hygienekonzept

Zusatzanforderungen des FSSC 22000

- Erweiterte Anforderungen (u. A. Food Fraud, Food Defense, etc.)
- Umgang mit nicht konformen Produkten und Krisenprävention
- Wie lassen sich Risiken frühzeitig erkennen und vermeiden?

Sichere Prozesse gestalten und kontinuierlich verbessern

- Integration aller Anforderungen in ein wirksames Managementsystem
- So gelingt nachhaltige Verbesserung und Auditfähigkeit

Zusammenfassung & Diskussion