DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Safety Culture Basics

Einstieg in die Kulturentwicklung

13. Oktober 2026 | Online Nr. 4064
2. März 2027 | Online Nr. 4212

Gesetzgeber und Lebensmittelsicherheitsstandards fordern eine Food Safety Culture – aber wie?

Lebensmittelproduzenten stehen vor der Aufgabe, eine gelebte Kultur der Lebensmittelsicherheit zu etablieren. Doch was genau ist damit gemeint? Welche Anforderungen stellen Gesetzgeber und Standards wie IFS, BRCGS und FSSC? Und wie wird aus abstrakter Theorie gelebte Praxis?

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie den abstrakten Begriff der Lebensmittelsicherheitskultur mit Leben füllen – direkt in Ihrem betrieblichen Alltag umsetzbar und verständlich für ihre Mitarbeitenden. Lernen Sie, wie Sie erste Maßnahmen planen, Beteiligte und Führungskräfte gezielt einbinden und eine nachhaltige Kultur schaffen, die die Lebensmittelsicherheit und Ihr QM-System positiv beeinflusst, sowie im Sinne der Standards umgesetzt ist.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verstehen Sie die Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC an eine Food Safety Culture (FSC).
- ☑ wissen Sie, wie Sie eine FSC systematisch in Ihrem Betrieb einführen und für Mitarbeitende verständlich gestalten.
- ☑ reagieren Sie souverän auf typische Herausforderungen und leiten gezielt Verbesserungsmaßnahmen ab.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, sowie Mitarbeitende, die damit beauftragt sind, eine den geltenden Zertifizierungsstandards entsprechende Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb einzuführen.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u. a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Begriffsbestimmung Lebensmittelsicherheitskultur
- Kulturbegriff und Unternehmenskultur
- Definition und Merkmale einer LMSK

Gesetzliche und andere **Anforderungen**
- Wer fordert Lebensmittelkultur und wie?

Innerbetriebliche **Voraussetzungen** schaffen
- Rolle und Reflexion von Werten und ihre Bedeutung für die LMSK
- Sensibilisierung von Beteiligten, Managementverantwortung und Vorbildfunktion

LMSK in der Praxis und **Auditvorbereitung**
- Wie startet man mit LSMK im Unternehmen?
- Methodik, Kommunikation und Beteiligte

Planung und Durchführung erster Maßnahmen für die **gelebte LMSK**
- Einstiegsszenarien und typische Herausforderungen
- Dokumentation, langfristige Ziele und Erfolgskontrolle

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © fireofheart – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier