

HACCP für Fortgeschrittene

22. Januar 2019 in Bielefeld Nr. 2609

8. Mai 2019 in Dortmund Nr. 2617

Stellen Sie Ihr System auf den Prüfstand:

Mit der HACCP-Richtlinie (2016/C 278/01) hat die EU ein flexibles Instrument für alle Lebensmittelbetriebe geschaffen. Alle PRP's als Voraussetzung der Gefahrenanalyse werden genannt, aber nicht exakt beschrieben, was Raum für Interpretationen lässt.

Dieses Seminar zeigt Ihnen, wie Sie die Spielräume für sich nutzen können und gibt Ihnen Tipps, welche Systeme beispielsweise zur Rückverfolgung bestehen oder wie Sie Ihr Allergenmanagementsystem auf sichere Beine stellen. Ebenso thematisiert werden Lieferantenbeurteilungen wie auch der Einkauf von Rohstoffen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette bestehen und wie sie minimiert werden können
- ✓ meistern Sie die Optimierung Ihres Allergenmanagementsystems
- ✓ haben Sie Kenntnisse, nach welchen Faktoren Sie externe Dienstleister auswählen können

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die Ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

Ihr Referent

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologie und seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker im In- und Ausland als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich. Nebenberuflich arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 8.45 **Aktuelles aus IFS, BRC und Co.**
- 9.15 **Die EU HACCP-Richtlinie (2016/C 278/01)**
 - Anhang I: Wichtige PRP's, die für alle gelten
 - Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse
 - Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts
- 11.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.30 **Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette**
 - Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
 - Spezifikationen
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Probenahme**
 - Die DIN EN ISO Normen
 - Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?
- 14.15 **Allergenmanagement**
 - Systemaufbau und Entscheidungsbaum
 - Praktische Umsetzung
 - Analytische Kontrollen
- 14.45 **Lieferantenbeurteilung**
 - Was leisten Lieferantenaudits?
- 15.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 16.00 **Rückverfolgbarkeit**
 - Einfaches oder „eingekauftes“ System?
- 16.30 **Externe Hilfe: Dienstleister in der QS**
 - Bewertung
 - Welcher Dienstleister ist der richtige?
 - Was kann delegiert werden?
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/haccp-fortschritt

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/haccp-fortschritt
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Fresenius-Seminar
„HACCP für Fortgeschrittene“
am 22. Januar 2019 in Bielefeld (VK2609)
zu € 695,- zzgl. MwSt.

Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Fresenius-Seminar
„HACCP für Fortgeschrittene“
am 8. Mai 2019 in Dortmund (VK2617)
zu € 695,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.

Veranstaltungsort

Mercure Hotel Bielefeld Johannisberg
Am Johannisberg 5, 33615 Bielefeld
Telefon: +49 521 9238-0
HB0Q9@accor.com
www.mercure-hotel-bielefeld-johannisberg.com

Veranstaltungsort

Radisson Blu Hotel Dortmund
An der Buschmühle 1, 44139 Dortmund
Telefon: +49 231 1086-0
info.dortmund@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-dortmund