

# FSSC 22000 kompakt

nach neuer Version 5

22. April 2020 in Mainz Nr. 2768

## Aufbau, Anwendung und Inhalt

FSSC (Food Safety System Certification) ist ein umfassendes Zertifizierungssystem für Managementsysteme zur Lebensmittelsicherheit und wurde in enger Zusammenarbeit mit Vertretern der Lebensmittelindustrie entwickelt – unabhängig von Institutionen des Handels.

Der FSSC 22000-Standard ist neben IFS und BRC ein weiterer von GFSI anerkannter Standard, der auf internationaler Ebene im Handel und der Lebensmittelindustrie akzeptiert wird. In diesem Seminar erhalten Sie einen umfassenden Überblick über den Aufbau, die Anwendungsbereiche und den Inhalt des FSSC-22000 Standards. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitsystems nichts mehr im Wege. Teilnahmevoraussetzung sind Grundkenntnisse zu HACCP sowie zu den Anforderungen an die Basishygiene.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Neuerungen der Version 5
- ✓ 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 und Mitarbeiter aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

## Ihre Referentin

**Alexandra Heine ist Lebensmitteltechnologin** und Auditorin für IFS und FSSC 22000. Sie blickt auf über 15 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätssicherung/-management in der Lebensmittelbranche zurück.

## Veranstaltungspreis

€ 575,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Was ist der FSSC 22000-Standard?**
  - Aufbau
  - Anwendungsbereich
  - Zertifizierungs- und Bewertungsschema
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Version 5 des FSSC-Standards – was ist neu?**
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 **DIN EN ISO 22000 – Inhalt und Anforderungen im Überblick**
  - Interaktive Kommunikation
  - Systemmanagement
  - Betriebsprozess inkl. HACCP-System
  - Präventivprogramme (PRP) zur Qualitätssicherung
  - Bewertung und KVP
- 15.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **ISO/TS 22002-1 – Anforderungen an die Präventivprogramme**
  - Umsetzung der Anforderungen in die Praxis
- 16.45 Offene Fragen und Diskussion
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/fssc](http://www.akademie-fresenius.de/fssc)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/fssc](http://www.akademie-fresenius.de/fssc)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

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



## Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar  
„FSSC 22000 kompakt“  
am 22. April 2020 in Mainz (VK2768)  
zu € 575,- 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](http://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](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

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

## Ihre Ansprechpartnerin



Annika Bode  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[abode@akademie-fresenius.de](mailto:abode@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de)  
[www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)