

Food Defense

8. Oktober 2019 in Hannover Nr. 2669

Produktschutz systematisch umsetzen:

Für jeden HACCP-Beauftragten ist der Produktschutz (Food Defense) seit der Version 6 des IFS Food ein brisantes Thema.

Ziel des Produktschutzes ist es, mögliche Ursachen absichtlicher Kontamination von Lebensmitteln zu erkennen, zu minimieren und zu überwachen. Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Nutzen Sie unseren **Praxisworkshop**, um genau dies unter Anleitung eines erfahrenen Experten zu lernen! Sie üben an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten.

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Forderungen des Kapitels 6 des IFS
- ✓ beherrschen Sie die Methoden zur Gefahrenanalyse für Food Defense
- ✓ wissen Sie, wie Risikobewertungen durchzuführen sind

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food Version 6 konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebsleiter und Geschäftsleitungen, die die Mittel für die Maßnahmen zum Produktschutz bereitstellen sowie interne Auditoren für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

Ihr Referent

Dr. Frank-Jürgen Frese ist als Lebensmittel- und Getränke-technologie Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Focus stehen IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme. Die unternehmensspezifische Einführung von Food Defense ist einer seiner Schwerpunkte.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.10 **Hintergründe** für Food Defense
- 9.30 Das **Kapitel 6 des IFS**: Forderungen, Verbindlichkeit, Bedeutung für die Zertifizierung
- 10.00 **Besucherrichtlinien**, Umgang mit Lieferanten und Besuchern
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 Methoden der **Gefahrenanalyse**: Carver, TACCP, VACCP
- 11.45 Sicherung der Betriebsstätte
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 **Praxisworkshop**
Teil 1: **Gefahrenanalysen und Risikobewertungen** anhand von Fallbeispielen
- 14.30 Umsetzung der IFS-Anforderungen in der Praxis
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 Teil 2: **Interne Audits zum Produktschutz** anhand von Fallbeispielen
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Zertifikate



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/food-defense

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/food-defense
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 der Akademie Fresenius Praxis-Schulung
„Food Defense“
am 8. Oktober 2019 in Hannover (VK2669)
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 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

Veranstaltungsort

Novotel Hannover
Podbielskistrasse 21/23, 30163 Hannover
Telefon: +49 511 3904-0
h5390@accor.com
<https://www.accorhotels.com/de/hotel-5390-novotel-hannover/index.shtml>