

HACCP für Fortgeschrittene

13. September 2022 in Mainz Nr. 3170

6. Dezember 2022 Online  Nr. 3259

Stellen Sie Ihr System auf den Prüfstand

Mit dem HACCP-Leitfaden (2016/C 278/01) hat die EU ein Instrument für viele Lebensmittelbetriebe geschaffen, das die praktische Umsetzung erleichtern und für mehr Flexibilität sorgen soll. Alle PRP's als Voraussetzung der Gefahrenanalyse werden genannt, aber nicht exakt beschrieben, was Raum für individuelle Gestaltungsmöglichkeiten lässt.

Diese Schulung zeigt Ihnen, wie Sie die Spielräume für sich nutzen können und gibt Ihnen Tipps zu Themen wie Rückverfolgung und Allergenmanagement. Ebenso thematisiert werden Lieferantenbeurteilungen und der Einkauf von Rohstoffen.

Nach dieser Schulung...

- ✓ 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 diese Schulung wichtig?

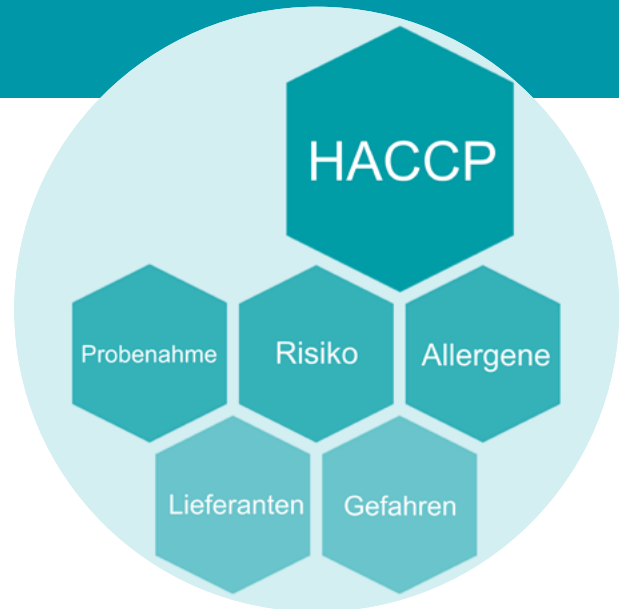
Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

Ihr Referent

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

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schulungstag: 9.00 – 17.00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRCGS und Co.

Der EU HACCP-Leitfaden (2016/C 278/01)

- Anhang I: Wichtige PRP's, die für alle gelten
- Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse
- Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Probenahme

- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Lieferantenbeurteilung

- Was leisten Lieferantenaudits?

Rückverfolgbarkeit

- Einfaches oder „eingekauftes“ System?

Externe Hilfe: Dienstleister in der QS

- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion



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 der Akademie Fresenius-Schulung
„HACCP für Fortgeschrittene“
am 13. September 2022 in Mainz (VK3170)
zu € 495,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Online-Schulung
„HACCP für Fortgeschrittene“
am 6. Dezember 2022 Online (VK3259)
zu € 495,- 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 Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** 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.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

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 Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Ihre Ansprechpartnerin



Laura Höhn
Seminar-Managerin
Telefon: +49 231 75896-71
lhoehn@akademie-fresenius.de

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz
Telefon: +49 6131 491-0
info@atrium-mainz.de
www.atrium-mainz.de

Oder in unserem virtuellen
Seminarraum.