

Food- und Near-Food-Events 2019 im Überblick

Unsere Veranstaltungen werden von ausgewiesenen Fachexperten von TÜV NORD CERT geleitet. Mit ihrer langjährigen Auditpraxis in den betreffenden Standards sind sie die richtigen Ansprechpartner für Sie.

Ich/Wir nehme/n an folgenden Events teil:

KOSTENLOSE INFOEVENTS

10 – 13 Uhr

IFS Broker Version 3/FSSC Version 5

- 14.11.2019 | Berlin
- 27.11.2019 | Bielefeld
- 16.01.2020 | Hamburg

- Schwerpunktthema: Verpackungsherstellung**
06.12.2019 | Frechen/Köln

KOSTENPFLICHTIGE EVENTS

Schwerpunktthema:

- Körperpflege- und Haushaltsprodukteherstellung**
Kostenbeitrag 150,- Euro zzgl. MWSt
18.09.2019 | Frechen/Köln | Dauer: ca. 10 – 16 Uhr

FOOD-KONGRESS

- IFS Broker Version 3/FSSC Version 5/weitere Themen**
Kostenbeitrag 150,- Euro zzgl. MWSt
30.10.2019 | Köln | Dauer: ca. 10 – 16 Uhr



Gerne können Sie
sich auch online
zu den Veranstaltungen
anmelden.

Disclaimer: Wir behalten uns vor, das Programm zu ändern, sofern die entsprechenden Informationen zu Standardänderungen uns bis zu den genannten Terminen nicht vorliegen. Wir behalten uns ebenfalls vor, den Termin abzusagen, falls nicht genügend Teilnehmer zusammenkommen.

Anmeldung

Bitte markieren Sie die Veranstaltungen, an denen Sie teilnehmen möchten, auf der nebenstehenden Seite und schicken Sie das Anmeldeformular **per E-Mail an TÜV NORD CERT: events.tncert@tuev-nord.de** oder **per Fax an: 0511 9986 2899 0017**.

- Ich möchte zukünftig per Newsletter über aktuelle Food- und Near-Food Themen informiert werden

Anmeldedaten

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

_____	_____
Vorname	Name
_____	_____
Abteilung	Funktion
_____	_____
E-Mail	Telefon
_____	_____
Firma	

Straße	

PLZ	Ort
_____	_____
Ort/Datum	Unterschrift

TÜV NORD CERT GmbH
Langemarckstr. 20, 45141 Essen
Tel.: 0800 2457-457 (kostenlose Service-Hotline)
Fax: 0511 9862 899-1900
events.tncert@tuev-nord.de
www.tuev-nord-cert.de



Gesamtübersicht für Sie

Food- und Near-Food- Events 2019



TÜV®

TÜV NORD
Zertifizierung

Informationen kompakt und aktuell für Sie:

IFS Broker Version 3

Die Version 2 des Standards ist seit 5 Jahren gültig und wird durch den IFS Broker Version 3 abgelöst werden. Laut Auskunft der IFS Management GmbH wird der IFS Broker Version 3 ab dem 2. Januar 2020 verpflichtend anzuwenden sein. Ab diesem Datum sind nur noch Audits nach der Version 3 möglich.

Anlass für die Revision waren u. a. die notwendige Integration von Anforderungen zur Begegnung von Lebensmittelbetrug, die Möglichkeit zur Durchführung unangekündigter Audits und eine Anpassung an das GFSI Guidance Dokument sowie eine Annäherung an die Struktur und Ausgestaltung der anderen IFS Standards.

FSSC Version 5

Im Mai 2019 erscheint die Neuauflage von FSSC 22000. Mitauslöser für die Revision ist die Einführung der Norm ISO 22000:2018. Sie fungiert als Grundlage für die von der GFSI anerkannte Zertifizierung.

Die neue Version des FSSC 22000 wird die ISO 22000 integrieren und damit an die High level structure der ISO 9001 angepasst werden. Wir erläutern Ihnen die Neuerungen und geben Ihnen Hinweise für die Vorbereitung des nächsten Audits.



Schwerpunktthema: Körperpflege- und Haushaltsprodukteherstellung

In dieser Schwerpunktveranstaltung informieren wir Sie über die Möglichkeiten der IFS-HPC-Zertifizierung sowie der effizienten und effektiven Implementierung dieses Standards und geben Ihnen einen Vergleich mit weiteren Standards aus dem Near-Food-Bereich wie z.B. IFS HPC, BRC CP, EFfCI und ISO 22716.

Einen besonderen Fokus legen wir auf die Themen Risikomanagement im Rahmen der FMEA oder des HACCP-Konzepts sowie des Hygienemanagements. Wir beantworten die offenen Fragen der Unternehmen und erörtern, wie man die Verkehrsfähigkeit von Produkten richtig gestaltet.

AGENDA

Vorstellung TÜV NORD CERT

Philipp Nahrman, Vertrieb TÜV NORD CERT

Standard IFS HPC: Vorbereitung, Anforderungen, Umsetzung

Dr. Christian Wunderlich

Risikomanagement: HACCP/FMEA in der Kosmetikherstellung (Produkt- und Prozesskontrolle)

Maria Revermann, Beraterin + Auditorin

Klassische Hygieneschwachstellen in der Kosmetikproduktion

Dipl. Ing. Joelle Nussbaum, BAV INSTITUT für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH, Leiterin Kundenbetreuung Kosmetik und Arzneimittel Mikrobiologie

Verkehrsfähigkeit von kosmetischen Mitteln – ein Überblick

Dipl. Ing. Viviane Handler-Kunze, Expertin für Kosmetikrecht – HaKu Regulatory Expert e.U.

Vorstellung weiterer angebotenen Near-Food-Standards (IFS HPC, BRC CP, EFfCI, GMP 22716)

Günther Saak, TÜV NORD CERT Auditor

Diskussion mit Beantwortung offener Fragen

Schwerpunktthema: Verpackungsherstellung

Wir erläutern Ihnen die Anforderungen im BRC-Packaging-Standard Version 6 und gehen insbesondere auch auf die Stolpersteine in der Praxis ein. Dabei fließen Erfahrungen aus den BRC-Packaging-Audits mit ein.

Auch die Version 5 des FSSC mit ihren Spezifika wird thematisiert. Food Fraud betrifft auch Packstoffe: Gerne geben wir Ihnen Beispiele für Dos and Don'ts in der täglichen Arbeit. Weiterhin informieren wir Sie über die Standards BRC Packaging, ISO 22000 und FSSC 22000.

AGENDA

Vorstellung TÜV NORD CERT

Leistungen im Bereich Lebensmittelsicherheit Überblick der Standards für die Verpackungshersteller

Philipp Nahrman, Vertrieb TÜV NORD CERT

Änderungen zum BRC Packaging Version 6

Heike Rasch, Dipl.Ing. (FH) Verpackungstechnik

Änderungen zum FSSC Version 5

Kerstin Bartsch, Beratung und Training Bartsch

Stolpersteine in der Praxis:

Erfahrungsbericht aus den BRC Packaging Audits

Kerstin Bartsch, Beratung und Training Bartsch

Food Fraud bei Packstoffen

Erfahrungen mit unangekündigten Audits

Petra Schwabe, Auditorin TÜV NORD CERT

Diskussion mit Beantwortung offener Fragen