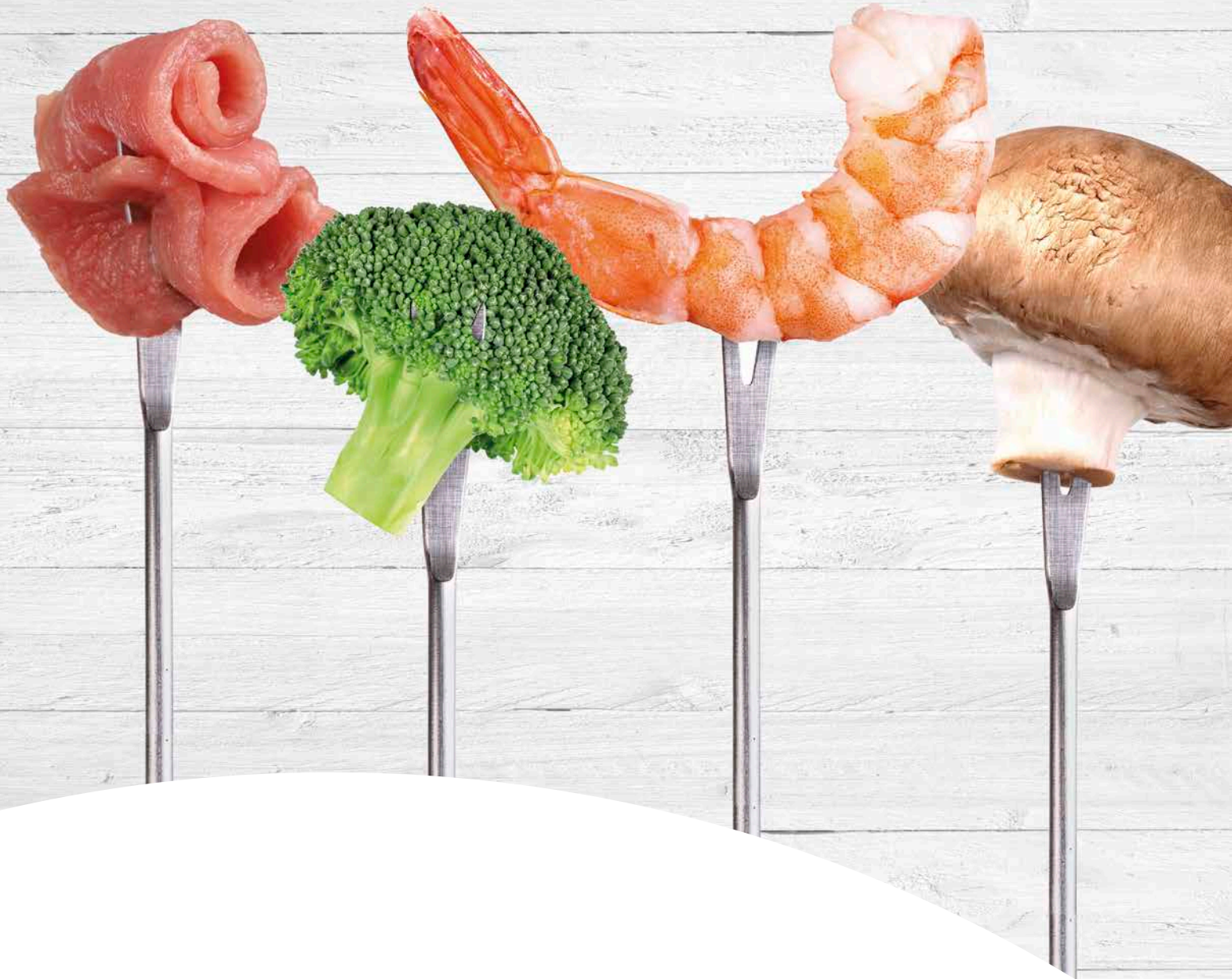


---

Qualität

# HACCP und IFS Food Version 6

## Lebensmittelqualität durch Sicherheit in der Herstellung und im Handel



TÜV®

TÜV NORD GROUP

**TÜV NORD**  
Akademie

## HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – Grundschulung

Zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene

### Ihr Nutzen

Die Veranstaltung vermittelt Ihnen die Grundlagen des HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points, um die Hygiene und Produktsicherheit in Ihrem Betrieb sicher zu steuern. Es werden Ihnen umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Analyse auf Basis des Codex Alimentarius vermittelt. Erfahrene Referenten stellen Ihnen die Vorgehensweise zur praktischen Umsetzung dar. Sie erhalten wertvolle Tipps für Ihren Arbeitsalltag.

### Inhalte

- Anforderungen an die Lebensmittelwirtschaft (Rechtliche Grundlagen, Hygienepaket, IFS Food und BRC Food)
- Präventivmaßnahmen/grundlegende Hygienemaßnahmen
- HACCP-System nach Codex Alimentarius
  - 7 Grundsätze, 12 Stufen
- HACCP-Team
  - Zusammensetzung, Kompetenz, Erfahrung, Weiterbildung
- HACCP-Studie
  - Produktbeschreibung und Fließdiagramme
  - Gefahrenanalyse und Risikobewertung
  - Entscheidungsbaum
  - CCPs, Grenzwerte für CCPs, Überwachung der CCPs
  - Korrekturmaßnahmen
- Verifizierung
- Dokumentation
- HACCP- und Qualitätsmanagementsystem

### Teilnehmerkreis

Diese Schulung richtet sich an Leiter und Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und/oder in der Qualitätssicherung sowie an Verantwortliche in der Produktion.

### Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

### Preis

Teilnahmegebühr: 520,00 € zzgl. USt **618,80 € inkl. USt**  
inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

**Dauer** 1 Tag: 9.00 – 16.30 Uhr

Ort	Termin
Berlin	27.08.2018
Bissendorf (OS)	03.09.2018
Bremen	01.03.2018
	19.10.2018
Essen	11.12.2018
Frankfurt/Main	18.04.2018
Halle/Saale	18.09.2018
Hamburg	23.10.2018
Hannover	12.04.2018
Kassel	28.05.2018
Köln	16.07.2018
Stuttgart	10.07.2018

## HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – Aufbauschulung

Zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene

### Ihr Nutzen

Ziel des Seminars ist es, Ihnen vertiefende Kenntnisse zum Thema HACCP zu vermitteln. So sind Sie in der Lage, Ihr HACCP-System im Rahmen eines vorbeugenden Risikomanagementsystems weiterzuentwickeln. Sie lernen, HACCP-Konzepte kritisch zu hinterfragen und sie an aktuelle Erfordernisse anzupassen. Unsere Referenten vermitteln Ihnen umfassend die Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards an HACCP-Konzepte.

### Inhalte

- Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards an HACCP-Konzepte
  - IFS (International Featured Standard) Food
  - BRC (British Retail Consortium) Food
  - ISO 22000/FSSC 22000
- Kriterien zur Verifizierung des HACCP-Konzepts
- Validierung von Anlagen und Prozessen
- Aktuelle Themen, neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue gesetzliche Vorgaben etc.
- Informationsquellen
- Typische Schwächen/Fehler in HACCP-Systemen

### Teilnehmerkreis

Diese Schulung richtet sich an Teilnehmer, die die HACCP-Grundlagen kennen und darauf aufbauend vertiefende Kenntnisse erwerben möchten.

### Voraussetzung

Teilnahme am Seminar HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – Grundschulung (zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene) oder entsprechender Kenntnisstand und Erfahrungen

### Hinweise

Nutzen Sie unser Seminar HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points/Grundlagenschulung zum Erwerb Ihrer Grundkenntnisse.

### Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

### Preis

Teilnahmegebühr: 500,00 € zzgl. USt **595,00 € inkl. USt**  
inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

**Dauer** 1 Tag: 9.00 – 16.30 Uhr

Ort	Termin
Bissendorf (OS)	10.12.2018
Bremen	02.03.2018
Frankfurt/Main	25.05.2018
Hamburg	19.04.2018
Hannover	07.05.2018
Kassel	27.08.2018
Köln	27.07.2018

## IFS Food Version 6 – International Featured Standard Food

Qualitätssicherung bei der Lebensmittelverarbeitung

### Ihr Nutzen

Unsere Referenten vermitteln Ihnen im Seminar die Anforderungen des International Featured Standard (IFS) Food Version 6. Sie erhalten Hinweise zu rechtlichen Anforderungen, insbesondere zu den EU-Verordnungen 178/2002 und 852/2004 (Hygienepaket). Unsere Referenten stellen Ihnen die Vorgehensweise zur praktischen Umsetzung dar. Sie erhalten wertvolle Tipps für Ihren Arbeitsalltag. Nach der Schulung sind Sie in der Lage, sich und Ihr Unternehmen auf ein Zertifizierungsaudit nach den Standards des IFS Food Version 6 vorzubereiten.

### Inhalte

- Hintergrund und Anwendungsbereich
- Entwicklung, Anerkennung, Verbreitung
- Anforderungen des IFS Food Version 6 und deren Interpretation
  - Vergleich IFS Food 5 und 6
  - KO-Kriterien
  - Bewertungssystematik
- HACCP-Konzept
- Gefahrenanalysen und Rückverfolgbarkeit
- Food Defense und lebensmittelrechtliche Bezüge
- Kombination mit anderen Standards (ISO 9001, BRC, ISO 22000, FSSC 22000)
- Ablauf eines Audits/einer Zertifizierung
- IFS-Datenbank und AuditXpress
- Fallbeispiele und Auditsituationen

### Teilnehmerkreis

Geschäftsführer, Betriebs- und Produktionsleiter, QM-Beauftragte sowie interne Auditoren aus lebensmittelproduzierenden Unternehmen, die sich aktuell aufgrund von Kundenforderungen mit den Anforderungen des International Featured Standard (IFS) Food Version 6 auseinandersetzen müssen

### Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

### Preis

Teilnahmegebühr: 880,00 € zzgl. USt **1.047,20 € inkl. USt**  
inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

**Dauer** 2 Tage: 9.00 – 16.30 Uhr

Ort	Termin
Berlin	28.08. – 29.08.2018
Bielefeld	26.02. – 27.02.2018
Bissendorf (OS)	15.11. – 16.11.2018
Bremen	15.08. – 16.08.2018
Frankfurt/Main	16.04. – 17.04.2018
Halle/Saale	20.11. – 21.11.2018
Hamburg	24.10. – 25.10.2018
Hannover	17.09. – 18.09.2018
Kassel	24.04. – 25.04.2018

## IFS (International Featured Standard) Food Version 6 – Interner Auditor

First-/Second-Party-Auditor

### Ihr Nutzen

Das Seminar vermittelt Ihnen die Anforderungen zur internen Auditierung eines Managementsystems nach IFS Food Version 6. Das Seminar basiert auf den Kenntnissen des IFS (International Featured Standard) Food Version 6. Nach dem Seminar sind Sie in der Lage, interne Auditprogramme und interne Audits zur Verifizierung eines Managementsystems nach IFS Food Version 6 eigenständig zu planen, durchzuführen und zu bewerten. Sie können interne Audits unter den Aspekten der Produkt- und Lebensmittelsicherheit durchführen. Audit-Gesprächssituationen sowie Fragetechniken werden in praktischen Übungen trainiert und reflektiert.

### Inhalte

- Sinn und Zweck von internen Audits
- Anforderungen des IFS Food Version 6
- Interne Audits planen (Auditprogramm, Vorbereitung)
- Durchführung eines internen Audits
- Kompetenzen eines internen Auditors
- Gesprächsführung und Fragetechniken

### Teilnehmerkreis

Leiter und Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und/oder in der Qualitätssicherung, Produktionsverantwortliche sowie Mitarbeiter, die als interne Auditoren eingesetzt werden sollen

### Voraussetzung

Teilnahme am Seminar IFS Food Version 6 – International Featured Standard Food oder vergleichbarer Kenntnisstand und Erfahrungen

### Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

### Preis

Teilnahmegebühr: 480,00 € zzgl. USt **571,20 € inkl. USt**  
inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

**Dauer** 1 Tag: 9.00 – 16.30 Uhr

Ort	Termin
Berlin	28.11.2018
Bielefeld	28.02.2018
Bissendorf (OS)	31.10.2018
Bremen	14.08.2018
Frankfurt/Main	24.05.2018
Halle/Saale	17.09.2018
Hamburg	18.04.2018
Hannover	19.09.2018
Kassel	05.09.2018

### Ihre Ansprechpartnerin



**Nuriye Öcal**

Termine und Organisation: 0800 8888 020

Veranstaltungsinhalte: 030 201774-47

E-Mail: noecal@tuev-nord.de

## Ihre Anmeldung

### Weiterbildung online suchen und buchen

- Nutzen Sie unseren Service und finden Sie gezielt ausführliche Informationen und weitere Termine zum Thema Qualitätsanforderungen und -Normen.
- Über unser Online-Buchungssystem können Sie sich jederzeit zu Ihrem Seminar anmelden.  
[www.tuevnordakademie.de/seminare](http://www.tuevnordakademie.de/seminare)

### Newsletter abonnieren und Ihre Weiterbildung pflegen

- Mit dem individuellen und kostenlosen Newsletter-Service der TÜV NORD Akademie bleiben Sie über Ihre favorisierten Weiterbildungsthemen immer auf dem Laufenden.
- Treffen Sie Ihre Auswahl, zu welchen Fachthemen Sie zukünftig informiert werden möchten.  
[www.tuevnordakademie.de/newsletter](http://www.tuevnordakademie.de/newsletter)

### Hotelbuchung leicht gemacht

- Hier finden Sie das passende Hotel in Verbindung mit Ihrer nächsten Weiterbildungsveranstaltung und nutzen Sie die Sonderkonditionen unserer Partnerhotels.  
[www.tuevnordakademie.de/hotelbuchung](http://www.tuevnordakademie.de/hotelbuchung)

**TÜV NORD Akademie**  
GmbH & Co. KG  
Zimmerstraße 23  
10969 Berlin  
Telefon: 030 201774-47  
Telefax: 030 201774-55  
akd-b@tuev-nord.de  
[www.tuevnordakademie.de](http://www.tuevnordakademie.de)

Bei Anmeldungen per Post oder Fax füllen Sie bitte folgendes Anmeldeformular in Blockschrift aus und senden es an:

**TÜV NORD Akademie GmbH & Co. KG**  
Zimmerstraße 23  
10969 Berlin  
Faxnummer: 030 201774-55

Erhalten Sie **10% Rabatt** auf den Nettopreis Ihrer Veranstaltung für jeden zweiten und weiteren Teilnehmer aus Ihrem Unternehmen.

- HACCP-Grundsicherung
- HACCP-Aufbauschulung

- IFS Food Version 6
- IFS Food Version 6 – Interner Auditor

Termin

Ort

### Absender

### Teilnehmer

Firmenname

Name/Vorname

Straße

Geburtsdatum\*

Geburtsort\*

PLZ/Ort

Funktion

Telefon

E-Mail

Telefax

Ich/Wir erkenne/n die Teilnahmebedingungen des Veranstalters an.

Branche

Ort/Datum

Unterschrift

Anzahl der Mitarbeiter im Unternehmen