



HACCP-Schulungen / Auditierung nach IFS Food Version 6.1

Mehr Qualität rund um Nahrungsmittel

- ✔ Zwei Schulungen zu HACCP mit Schwerpunkt Hygiene und Produktsicherheit
- ✔ Zwei Seminare zur Unternehmenszertifizierung nach IFS Food Version 6
- ✔ Gefahren vermeiden und Audits bestehen

TÜV®

TÜV NORD
Akademie

TÜV NORD GROUP

Verlässliches Wissen für sichere Lebensmittel

Das Ziel: Mitarbeiter, die alle relevanten Normen und Prozesse bei Lebensmitteln und Audits kennen und einhalten
Das Ergebnis: Verlässliche Lebensmittelsicherheit über alle Prozesse hinweg und problemloser Auditierungsablauf
Ihr Weg: Die vier Seminare der TÜV NORD Akademie rund um Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung

Zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – Grundschulung

Die Grundlagen der HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), um die Hygiene und Produktsicherheit in Ihrem Betrieb sicher zu steuern: das vermittelt Ihnen die Grundschulung. Sie erlangen umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Analyse auf Basis des Codex Alimentarius. Erfahrene Referenten geben Ihnen wertvolle Tipps für den Arbeitsalltag: mit ihnen können Sie die HACCP sicher praktisch umsetzen.

Dieses Seminar ist wichtig für:

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

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 (CPs/oPRPs), Grenzwerte für CCPs, Überwachung der CCPs; Korrekturmaßnahmen

Verifizierung

Dokumentation

HACCP- und Qualitätsmanagementsystem

Berlin	12.08.2020
Bielefeld	04.05.2020
Bissendorf (OS)	10.09.2020
Bremen	15.04.2020
	09.10.2020
Dresden	27.04.2020
Hamburg	14.09.2020
Köln	26.06.2020
Stuttgart	27.07.2020

1 Tag

530,- €

(zzgl. USt)

Teilnahmegebühr: 630,70 € inkl. USt

📍 Für die Teilnahme erhalten Sie VDSI-Punkte.

Zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – Aufbauschulung

Vertiefende Kenntnisse rund um HACCP vermittelt Ihnen diese Aufbauschulung. 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.

Dieses Seminar ist wichtig für:

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

Hinweis:

Empfehlenswert ist die vorherige Teilnahme an der Grundschulung HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points (zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene) oder ein entsprechender Kenntnisstand und Erfahrungen.

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

Berlin	09.11.2020
Bissendorf (OS)	08.10.2020
Bremen	16.04.2020
Dresden	28.04.2020
Hamburg	21.10.2020
Köln	29.06.2020
Stuttgart	30.07.2020

1 Tag

530,- €

(zzgl. USt)

Teilnahmegebühr: 630,70 € inkl. USt

📍 Für die Teilnahme erhalten Sie VDSI-Punkte.

Abschluss für alle Seminare:



Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie.

Qualitätssicherung bei der Lebensmittelverarbeitung IFS Food Version 6.1 – International Featured Standard Food

Nach dieser Veranstaltung sind Sie in der Lage, sich und Ihr Unternehmen auf ein Zertifizierungsaudit nach den Standards des IFS Food Version 6 vorzubereiten. Sie haben den Überblick über rechtliche Anforderungen, insbesondere zu den EU-Verordnungen 178/2002 und 852/2004 (Hygienepaket). Unsere Referenten stellen Ihnen bewährte Vorgehensweisen bei der praktischen Umsetzung vor – Sie erhalten wertvolle Tipps für Ihre Arbeit.

Dieses Seminar ist wichtig für:

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.

Inhalte

Hintergrund und Anwendungsbereich
Entwicklung, Anerkennung, Verbreitung
Anforderungen des IFS Food Version 6.1 und deren Interpretation
– Vergleich IFS Food 6 und 6.1
– 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

Berlin	13.08. – 14.08.2020
Bissendorf (OS)	31.08. – 01.09.2020
Bremen	03.08. – 04.08.2020
Frankfurt/Main	16.06. – 17.06.2020
Halle/Saale	11.11. – 12.11.2020
Hamburg	15.09. – 16.09.2020
Köln	02.11. – 03.11.2020
München	25.05. – 26.05.2020
Stuttgart	28.07. – 29.07.2020

Teilnahmegebühr: 1.082,90 € inkl. USt

1 Tag
910,- €
(zzgl. USt)

Mein Name ist **Nuriye Öcal**.

Als fachlicher Ansprechpartner helfe ich Ihnen persönlich gerne weiter:

Anmeldung und Termine: 0800 8888 020

Veranstaltungsinhalte: 030 201774-47

E-Mail: noecal@tuev-nord.de



First-/Second-Party-Auditor

IFS (International Featured Standard) Food Version 6.1 – Interner Auditor

Nach diesem 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.

Das Seminar vermittelt Ihnen die Anforderungen zur internen Auditierung eines Managementsystems nach IFS Food Version 6. Darüber hinaus werden Audit-Gesprächssituationen sowie Fragetechniken in praktischen Übungen trainiert und reflektiert.

Dieses Seminar ist wichtig für:

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

Hinweis:

Das Seminar basiert auf den Kenntnissen des IFS (International Featured Standard) Food Version 6. Diese Kenntnisstand oder vergleichbare Erfahrungen werden empfohlen.

Inhalte

Sinn und Zweck von internen Audits
Anforderungen des IFS Food Version 6.1
Interne Audits planen (Auditprogramm, Vorbereitung)
Durchführung eines internen Audits
Kompetenzen eines internen Auditors
Gesprächsführung und Fragetechniken

Berlin	10.11.2020
Bissendorf (OS)	09.10.2020
Bremen	05.08.2020
Frankfurt/Main	07.04.2020
Halle/Saale	09.12.2020
Hamburg	17.09.2020
Köln	25.09.2020
München	27.05.2020

Teilnahmegebühr: 606,90 € inkl. USt

1 Tag
510,- €
(zzgl. USt)

Ihre Anmeldung

per E-Mail: akd-hh@tuev-nord.de, per Fax: 040 8557-2782
oder per Post



TÜV NORD Akademie
GmbH & Co. KG

Große Bahnstraße 31
22525 Hamburg

Näher geht's nicht

Sie haben Fragen oder Wünsche? Wir helfen Ihnen gern:
Telefon: 040 8557-2000

Hotelbuchung mit Sonderkonditionen

Buchen Sie Ihr Hotel bei unseren Partnerhotels günstiger:
www.tuevnordakademie.de/hotelbuchung

Sichern Sie Ihren Wissensvorsprung

Interessante Seminar-Informationen per Mail erhalten:
www.tuev-nord.de/news

¹Sie erhalten 10% Rabatt für jeden weiteren Teilnehmer aus Ihrem Unternehmen, der dieselbe Veranstaltung besucht.

Ja, ich nehme am Seminar teil

Seminarartikel	
Termin	Ort

Teilnehmer

Vorname/Name	E-Mail
Funktion	

Firmenangaben

Firmenname	Telefon/Telefax
Straße/Nummer	Branche
PLZ/Ort	Anzahl der Mitarbeiter

Rechnungsadresse (falls abweichend)

Firmenname	Straße/Nummer	PLZ/Ort
------------	---------------	---------

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

Datum	Unterschrift
-------	--------------



**Sie erhalten
10% Rabatt**
für jeden weiteren
Teilnehmer!¹

Nach Ihrer Buchung erhalten Sie von uns eine Anmeldebestätigung samt Infos zu Seminarort und Anreise.

**Melden Sie sich gleich an: per E-Mail, per Fax, per Post
oder auf www.tuev-nord.de/seminare**