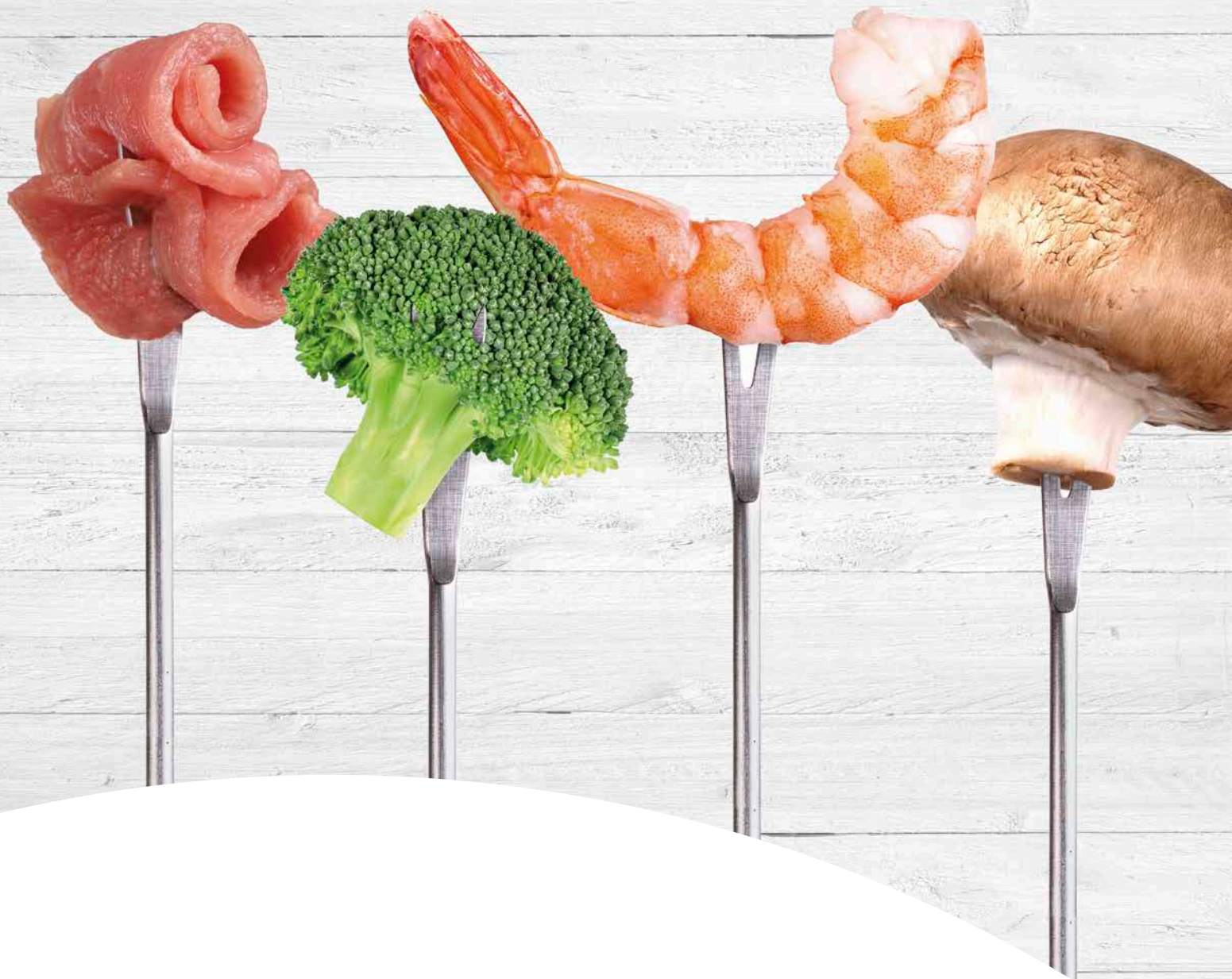


HACCP und IFS Food Version 6.1

Lebensmittelqualität durch Sicherheit in der Herstellung und im Handel



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**

Dauer 1 Tag

Ort	Termin
Berlin	19.08.2019
Bielefeld	30.04.2019
Bissendorf (OS)	24.09.2019
Bremen	02.04.2019
	30.09.2019
Essen	04.12.2019
Frankfurt/Main	01.02.2019
Halle/Saale	30.09.2019
Hamburg	23.09.2019
Hannover	26.03.2019
Köln	15.07.2019
München	25.11.2019
Stuttgart	26.06.2019

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**

Dauer 1 Tag

Ort	Termin
Berlin	04.11.2019
Bielefeld	12.06.2019
Bissendorf (OS)	12.12.2019
Bremen	03.04.2019
Frankfurt/Main	28.05.2019
Halle/Saale	01.10.2019
Hamburg	14.11.2019
Hannover	30.04.2019
Köln	26.07.2019
Stuttgart	22.07.2019

IFS Food Version 6.1 – 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 6.1. 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 6.1 vorzubereiten.

Inhalte

- Hintergrund und Anwendungsbereich
- Entwicklung, Anerkennung, Verbreitung
- Anforderungen des IFS Food Version 6.1 und deren Interpretation
 - Vergleich IFS Food 5 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

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 6.1 auseinandersetzen müssen

Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

Preis

Teilnahmegebühr: 910,00 € zzgl. USt **1.082,90 € inkl. USt**

Dauer 2 Tage

Ort	Termin
Berlin	20.08. – 21.08.2019
Bielefeld	18.02. – 19.02.2019
Bissendorf (OS)	02.09. – 03.09.2019
Bremen	05.08. – 06.08.2019
Frankfurt/Main	04.04. – 05.04.2019
Halle/Saale	11.11. – 12.11.2019
Hamburg	24.09. – 25.09.2019
Stuttgart	24.07. – 25.07.2019

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

First-/Second-Party-Auditor

Ihr Nutzen

Das Seminar vermittelt Ihnen die Anforderungen zur internen Auditierung eines Managementsystems nach IFS Food Version 6.1. Das Seminar basiert auf den Kenntnissen des IFS (International Featured Standard) Food Version 6.1. Nach dem Seminar sind Sie in der Lage, interne Auditprogramme und interne Audits zur Verifizierung eines Managementsystems nach IFS Food Version 6.1 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 6.1
- 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 6.1 – International Featured Standard Food oder vergleichbarer Kenntnisstand und Erfahrungen

Abschluss

Teilnahmebescheinigung der TÜV NORD Akademie

Preis

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

Dauer 1 Tag

Ort	Termin
Berlin	22.11.2019
Bielefeld	20.02.2019
Bissendorf (OS)	04.09.2019
Bremen	07.08.2019
Frankfurt/Main	27.05.2019
Halle/Saale	19.06.2019
Stuttgart	23.07.2019

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.tuev-nord.de/seminarsuche

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

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

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

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 6.1
- IFS Food Version 6.1 – 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

Anzahl der Mitarbeiter im Unternehmen

Ort/Datum

Unterschrift