Online-Seminar PLUS

FSSC 6

Eigenmarken & für B2B produzieren: Ihre schlanke Zertifizierung

Erfolgreiche Audits!

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **die aktuellen Anforderungen einhalten:** Die Neuerungen zu Nachhaltigkeit und Verschwendung umsetzen.
- **Ihre Lebensmittelsicherheitskultur beherrschen:** Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Betrieb leben.
- **den FSSC 6 sinnvoll implementieren:** egal, ob Sie bereits zertifiziert sind oder eine Zertifizierung anstreben.
- **im Audit überzeugen:** Anforderungen des Standards besser verstehen, um mögliche Abweichungen zu vermeiden.
- **Ihre Zertifizierung selbst in die Hand nehmen:** Den richtigen Zertifizierungsstandard für Ihren Betrieb bestimmen.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Integriertes Management Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit einer Abschlussprüfung mit Zertifikat der BEHR’S...AKADEMIE ab.
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

Ihre Referentin:

Christine Flöter Nach Ausbildung zur Molkereifachfrau und Studium der Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Getränketechnologie 9 Jahre Berufserfahrung in der Industrie (Molkereien, Lebensmittelgroßhandel, Handelslabor/Lebensmittelanalytik). Seit 1994 beim TÜV NORD, Auditorin für DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000, HACCP, IFS (Food und Logistik), BRC (Food und Packaging), QS, GMP+ (der PDV), FEFCO, FAMI QS, IFIS), IFS-InHouse-Trainer, BRC-Approved Trainer Provider. Seit 2001 als Leiterin des Bereiches Lebensmittelsicherheit bei der TÜV NORD CERT, Mitwirkung in diversen Gremien (HDE/Erarbeitung IFS Version 5; BRC/Transport & Distribution Standard; DIN EN ISO 22000 etc.). Von November 2020 bis September 2023 als Geschäftsführerin bei der Eurofins Food Control Services GmbH in Hamburg tätig. Seit September 2023 teilzeitbeschäftigt bei der Eurofins FCS GmbH und als freiberufliche Auditorin, Trainerin und Beraterin tätig.

Ihr Termin

28. März 2025
9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,– zzgl. MwSt.
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR’S...ONLINE

Anmeldeschluss
14. März 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7771**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 14.03.2025 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR’S...AKADEMIE
Behr’s GmbH
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg
Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091
E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Seminarprogramm
28. März 2025

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.10 Kernelemente des Standards

- Hintergründe zum FSSC
- Aufbau und Struktur
- Ziele Ihrer FSSC-Zertifizierung

10.15 Neuerungen mit der Version 6

- Interpretation der neuen FSSC-Anforderungen
- Was Sie in Bezug auf die Lebensmittelsicherheits-kultur beachten müssen
- Änderungen bei Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung
- Anlagenqualifizierung
- Was sind Qualitätskontrollparameter?

12.15 Fragerunde und Diskussion zum ersten Seminarteil

12.30 Mittagspause

13.15 Wesentliche Unterschiede zum IFS 8

- Herausforderungen durch Bewertung und Major-Kriterien
- Wann lohnt sich eine Umstellung, wann nicht?
- Welche Hürden gibt es bei der Anwendung und beim Wechsel?

14.00 Fahrplan einer Zertifizierung

- Die richtige Wahl der Zertifizierungsstelle
- Ablauf der Audits
- Scopes
- Zertifiziert – und dann?

14.45 Umsetzung des FSSC im Betrieb

- Die notwendige Dokumentation
- Wichtige Anforderungen im Detail
- Fallhöhen vermeiden, Forderungen korrekt umsetzen

15.45 Erfahrungsberichte und Fallbeispiele

- Der FSSC aus Sicht des Auditors
- Sinnvolle Lösungsansätze aus der Industrie
- Spannende Details aus der Welt des FSSC

16.45 Fragerunde und Diskussion zum zweiten Seminarteil

17.00 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für

QM-Mitarbeiter und Leiter aus Unternehmen, die

- FSSC-zertifiziert sind oder eine Zertifizierung anstreben
- vor allem Eigenmarken produzieren
- im B2B-Bereich vertreiben
- einen Wechsel von IFS Food oder BRCGS anstreben

Ihr PLUS – mehr als ein Online-Seminar:

- Als sinnvolle Ergänzung zu diesem Seminar erhalten Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenfrei das Modul „Integriertes Managementsystem Food“ in BEHR’S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So vertiefen Sie Ihr Wissen und gewährleisten sichere Lebens-mittel, um stets sicher zu entscheiden!

- Werten Sie zusätzlich Ihr Wissensportfolio auf! Mit der frei-willigen Abschlussprüfung weisen Sie Ihre Fähigkeiten nach zum: **„geprüften FSSC 6-Experten der BEHR’S...AKADEMIE“**.

Jetzt anmelden und Audit bestehen!

www.behrs.de/7771