



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 07.11.2019

Veranstaltungsort:

Park Inn by Radisson Köln City West
Innere Kanalstraße 15 · 50823 Köln
Tel.: 0221-5701924
E-Mail: reservierung.koeln@provenhotels.com
www.parkinn-hotel-koeln.de

Einzelzimmer im Park Inn by Radisson Köln City West:
€ 134,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 28.10.2019 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 31.10.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr 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.

Anmeldung

Fax **040-220 10 9 1** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7218**



Ja, ich melde mich an zum Seminar
FSSC Version 5
am 26. November 2019 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 9 1
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

SEMINAR

FSSC Version 5

Wie Sie die neuen Anforderungen sicher umsetzen

Nach dem Seminar werden Sie:

- die neuen FSSC-Anforderungen V5 sicher umsetzen
- die Anforderungen zur Basishygiene richtig umsetzen
- PRP's effektiver einsetzen
- Gefahren besser bewerten und Ihre Gefahrenanalyse vervollständigen
- häufige Fehler in der HACCP-Praxis kennen und vermeiden
- sicher im Umgang mit den FSSC-Spezifika sein
- Food-Fraud-Anforderungen sicher erfüllen

Workshop: Food-Fraud-Gefahrenanalyse

26. November 2019 in Köln



Andrea Höfs



Gunter Röhl

BEHR'S...AKADEMIE



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

S 7218-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 26.11.2019 · 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Andrea Höfs

FSSC – Zertifizierungsprozess FSSC V5

- Die neuen FSSC-Anforderungen V5
- Der Zeitplan des FSSC V5
- Eingruppierungen der Unternehmen in Zertifizierungsklassen
- Neuheiten im Zertifizierungsprozess
- Audittage richtig kalkulieren
- Angekündigte und unangekündigte Audits

10.00 Gunter Röhl

Die Basishygiene-Anforderungen des FSSC (PRPs): Das müssen Sie beachten!

- Anforderungen an die Umgebung, Infrastruktur und Betriebsmittel eines Lebensmittelunternehmens
- Materialbeschaffung, Lagerung, Aufbereitung, Kennzeichnung und Entsorgung
- Produktschutz laut FSSC
- So stellen Sie sich sicher auf: Betriebliche Hygiene und Schutz vor Schädlingen
- Produktrückruf: Wie Sie den Ernstfall gut steuern

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Gunter Röhl

HACCP: Aufbau und Aufrechterhaltung des Systems zur Lebensmittelsicherheit

Gefahrenanalysen vollständig erstellen und Lücken vermeiden

- Gefahrenanalyse: Auf die richtige Vorbereitung kommt es an
- Gefahren sicher bewerten
- Wirksamkeitsüberprüfung des Systems
- Revision und Aktualisierung des Systems
- Abgrenzung zwischen Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten für die Lebensmittelsicherheit im Unternehmen

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Gunter Röhl

HACCP-Praxis und Spezifika des FSSC

- HACCP: Häufige Fehler mit kritischen Potenzialen
 - Warum kann Lebensmittelsicherheit keine Einzel- oder Abteilungsleistung sein?
 - Warum muss Lebensmittelsicherheit als Prozess (Regelkreis) gestaltet werden?
 - Weniger ist manchmal mehr: Bis wohin geht die Systembeherrschung?
- FSSC-Spezifika
 - Abgrenzung oPRP und CCP
 - Unterschiede Systemaudit und Produktaudit
 - Richtig anwenden: Verifizierung und Validierung

14.15 Gunter Röhl

Umsetzung der erweiterten Anforderungen des FSSC

- Dienstleistungsbewertung, Lieferantenbewertung und -zulassung
- Vermeidungsstrategien Lebensmittelbetrug (Food Fraud)
- Management der Allergene
- Umfeld-Monitoring
- Einkauf, Untersuchung von Vieh, Schlachtzeiten und -temperaturen

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Andrea Höfs

Die FSSC Food-Fraud-Anforderungen

- Wie Sie die richtigen Aufgaben ableiten
- Beispiel einer Food-Fraud-Gefahrenanalyse
- Gefährdete Rohstoffe: Sicher im Blick behalten
- Quellen für Informationen: Schnellwarnungen, RASFF

16.15 Andrea Höfs

Workshop: Food-Fraud-Gefahrenanalyse

In kleinen Gruppen bewerten Sie Rohwaren in einer Muster-Food-Fraud-Gefahrenanalyse gemäß den FSSC-Anforderungen.

Im Anschluss besprechen Sie die Ergebnisse mit den Referenten und erhalten Lösungsansätze für die Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

17:00 Diskussions- und Fragerunde
ca.

17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten



Andrea Höfs

Staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. 8 Jahre Erfahrung als Leitung Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie (Backwaren/Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Auditorin beim TÜV Rheinland für die Standards IFS Food,

IFS Logistik, IFS Broker, FSSC Food & Packaging, BRC Packaging, FEFCO, ISO9001, ISO22000 und DIN ISO15593. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, Treffen der Zertifizierungsentscheidungen auf internationaler Ebene und die Organisation von Erfahrungsaustauschen.



Gunter Röhl

Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie. Mehrere Jahre Produktentwicklung bei Ricola in der Schweiz. Leitung der Entwicklungsabteilung bei einem kleinen Aromahaus in der Schweiz. Später Rückkehr in die Süßwaren-Industrie und Leitung der

Produktentwicklung bei Sweet Tec GmbH in Boizenburg. Übernahme der Gesamtverantwortung für Qualität, Entwicklung, Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeitsmanagement für die Unternehmensgruppe Sweet Tec, Toffee Tec und Ragolds GmbH. Seit 2016 selbstständig als Berater für Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeitsmanagement, sowie Auditor für die Managementsysteme ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 und IFS.

FSSC Version 5

Verantwortliche Mitarbeiter für die FSSC-Zertifizierung, Leiter und verantwortliche Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung.