

Update QS

11. Dezember 2024 | Online Nr. 3670

Ein Tag, der sich lohnt!

Dieses Seminar bringt Ihr QS-Wissen auf den neuesten Stand – und zwar schnell, kompakt und praxisnah! Von neuen Entwicklungen bei Allergenen und Food Fraud über Rückrufe und die Kommunikation mit der Behörde bis hin zu Green Deal und Pflichten entlang der kompletten Lieferkette. Nach diesem Tag sind Sie wieder up to date!

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die neuesten Entwicklungen rund um die QS-Top-Themen Green Deal, Food Fraud und Allergene.
- ✓ können Sie die aktuellen Gesetze rund um Lieferkettensorgfaltspflichten und entwaldungsfreie Produkte bewerten und interpretieren.
- ✓ wissen Sie, wie Sie durch erfolgreiche Kommunikation mit der Behörde Rückrufe vermeiden.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen Qualitätssicherung, Risiko- und Qualitätsmanagement, Recht und Regulatory Affairs, Labor und Hygienemanagement sowie alle, die ihr QS-Wissen auf den aktuellen Stand bringen möchten.

Mit der Expertise von:

Prof. Dr. Ulrich Busch ist leitender Regierungsdirektor am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Er leitet das Institut für Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und kosmetische Mittel. Seine Schwerpunkte liegen u. a. in der Analytik allergener Lebensmittelzutaten gentechnisch veränderter Organismen und pathogener Mikroorganismen.

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und arbeitet über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelle Brennpunkt-Themen: Wie Sie Schwachstellen in Ihren QS-Prozessen identifizieren und beheben!

Rückrufe

- Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Das Europäische Schnellwarnsystem
- Vermeidung von Rückrufen
- Kommunikation mit der Behörde

Lieferkette

- Sorgfaltspflichtengesetz
- Entwaldungsfreie Produkte

Food Fraud

- Aktuelle Beispiele und Analytik
- Anforderungen an die Industrie
- IFS-Food Fraud-Leitfaden

Mittagspause

Allergenmanagement

- Codex Alimentarius
- Aktuelle Beispiele und Analytik

Nachhaltigkeit

- Green Deal
- Auswirkungen auf Einkauf und QS

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

