

# FSSC 22000 Version 6

20. November 2024 | Online Nr. 3589

18. März 2025 | Online Nr. 3703

## Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Machen Sie sich jetzt mit den Neuerungen der 2023 veröffentlichten Version 6 vertraut! Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCS. FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie.

Erfahren Sie, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt: In dieser Schulung gewinnen Sie umfangreiche Kenntnisse zum Aufbau des Systems, die Sie anhand von praktischen Übungen während der Gruppenarbeiten vertiefen. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Herausforderungen der Version 6
- ✓ wissen Sie, welche Anforderungen Sie in die Praxis umsetzen müssen
- ✓ verstehen Sie, welche Präventivprogramme zur Qualitätssicherung eingesetzt werden können

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, die das Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Betrieb optimieren und weiterentwickeln sollen. Zusätzlich Mitarbeitende aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

## Mit der Expertise von:

**Dr. Frank-Jürgen Frese** ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

## Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung &amp; Vorstellung

### Inhalte und Aufbau der gültigen Version 6

#### Im Dschungel von ISO-Norm und Technischer Spezifikation

Welche Anforderungen sind relevant?

#### Kontext und Unternehmensführung

- Welche Position nimmt unser Unternehmen am Markt ein?
- Welche Verantwortung trägt die Unternehmensführung?
- Lebensmittelsicherheitskultur

#### Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Erstellen eines Kommunikationsplans

#### Change-Management

- Änderungen, neue Ziele und erforderliche Ressourcen

#### Das Hygienekonzept mit HACCP und oPRP-Plan

#### Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Überwachung von Lieferanten

#### Vermeidung von Krisen:

- Food Fraud, Food Defense, nicht konforme Produkte

#### Umsetzung in die Praxis

- Workshop III: Lebensmittelsicherheitskultur

**So können wir uns fortlaufend verbessern:** Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Zusammenfassung &amp; Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 