

Swiss Food Trainings: Basiswissen

„Eine Investition in Wissen
bringt immer noch die besten Zinsen!“

Benjamin Franklin (1706–1790)

In der heutigen Wissensgesellschaft sind erfolgreich und **gut ausgebildete Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer** wichtiger denn je – und dies gilt selbstverständlich auch im Bereich der **Qualitätssicherung** und verwandten Gebieten!

Profitieren Sie von unserem langjährigen Know-how als zertifizierte Trainingsorganisation und nutzen Sie jetzt die **Chance**, sich und Ihre Mitarbeiter entsprechend den Besonderheiten der Lebensmittelbranche fortzubilden!

Folgende Basis-Trainings bieten wir Ihnen an:

→ Basiswissen IFS/BRC Version 6

In diesem eintägigen Seminar werden von erfahrenen IFS-Auditoren alle wesentlichen Informationen und Neuerungen der **IFS/BRC Version 6** praxisnah und leicht verständlich erläutert.

- Anforderungen gemäß IFS Food Version 6
- Die 10 K.O.-Kriterien
- Anforderungen an die Gefahrenanalyse
- Aufbau und Struktur des BRC Version 6

Zielgruppe: alle Mitarbeiter innerhalb der Wertschöpfungskette eines Unternehmens der Lebensmittelbranche und dazugehörige Dienstleister. Qualitätsmanager, HACCP- und IFS-Managementbeauftragte

Teilnahmegebühr: 350,00 €/Person zzgl. MwSt.

Dauer: 1 Tag

→ Basiswissen HACCP

Dieses zweitägige Seminar vermittelt Ihnen praxisnah **umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Konzeption auf Basis des Codex Alimentarius** (C.A.) und der entsprechend notwendigen Gefahrenanalyse. Die Anforderungen aus den Standards IFS und BRC werden eingebunden.

- Was macht ein HACCP-System aus?
- Was sind die Anforderungen der Gefahrenanalyse?
- Die 7 Schritte zur HACCP-Konzeption
- Erfolgreiche Weiterentwicklung eines HACCP-Systems
- Anforderungen des Gesetzgebers
- Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft wie z.B. Herstellung, Vertrieb und Handel, ebenso Mitarbeiter aus dem angrenzenden Dienstleistungssektor

Teilnahmegebühr: 790,00 €/Person zzgl. MwSt.

Dauer: 2 Tage

→ Basiswissen ISO 22000

In diesem zweitägigen Seminar lernen Sie schnell und praxisorientiert, wie sich in Ihrem Unternehmen ein **effektives Qualitätsmanagementsystem für Lebensmittelsicherheit nach der DIN-Norm ISO 22000** entwickeln und etablieren lässt. Sie lernen die Anforderungen des Standards kennen sowie deren Umsetzung in die Praxis.

- Basiswissen zur Guten Herstellungspraxis (GHP)
- HACCP – Grundlagen, Anforderungen, Gefahrenanalyse
- ISO 22000 (Inhalt, Struktur, Normforderungen, Nutzen)
- Vergleich ISO 22000 mit ISO 9001

- Unterscheidung zu anderen Regelwerken im Lebensmittelbereich (IFS, BRC etc.)

Zielgruppe: Qualitätsbeauftragte, interne Auditoren, Betriebs- und Produktionsleiter, Prozessverantwortliche, Supply Chain Manager

Teilnahmegebühr: 790,00 €/Person zzgl. MwSt.

Dauer: 2 Tage

→ Basiswissen FSSC 22000 / ISO 22000 / ISO TS 22002-1

Sie lernen in diesem eintägigen Training die **global etablierten Standards FSSC 22000, ISO 22000 und ISO TS 22002-1 für Lebensmittelsicherheit** kennen und erfahren, was diese voneinander unterscheidet. Außerdem werden die Anforderungen der Standards und deren Umsetzung in die Praxis erläutert.

- Aufbau, Anwendungsbereich und Anforderungen der Standards
- Unterschiede der Standards
- Welcher Standard ist in welchem Bereich sinnvoll?
- Was ist GFSI-Anerkennung?

Zielgruppe: alle Mitarbeiter innerhalb der Wertschöpfungskette eines Unternehmens der Lebensmittelbranche und dazugehörige Dienstleister. Qualitätsmanager, HACCP- und Qualitätsmanagementbeauftragte

Teilnahmegebühr: 390,00 €/Person zzgl. MwSt.

Dauer: 1 Tag

Die Gebühren verstehen sich inkl. Getränke, Mittagessen sowie Verpflegung in den Pausen. Alle Teilnehmer erhalten umfangreiche Seminarunterlagen sowie ein Schulungszertifikat.

Die aktuellen Termine und Orte unserer Seminare finden Sie auf unserer Webseite www.training-seminare-swiss-food.de.

Ab 5 Teilnehmenden bieten wir unsere Seminare auch als **maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen** an, sei es in Ihrem Unternehmen, bei uns oder an einem Ort Ihrer Wahl. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Sie möchten mehr über unsere Trainings & Seminare erfahren oder sich direkt anmelden? Gehen Sie auf unsere Trainings-Homepage www.training-seminare-swiss-food.de, senden Sie uns eine E-Mail an training@swiss-food-qb.ch oder schicken uns Ihre Antwort per Fax an

+ 41 44 307 3501 (Schweiz)

+49 7634 50546 12 (Deutschland)

- Ja**, ich habe Interesse an Ihrem Trainingsangebot! Bitte nehmen Sie Kontakt zu folgenden Themen mit mir auf:

- Ja**, bitte nehmen Sie mich in Ihren Newsletter auf! (E-Mail-Adresse s.u.)

Meine Kontaktdaten

Name

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

ggf. Firmenstempel



Trainings Basiswissen

IFS/BRC

HACCP

ISO 22000

FSSC 22000/ISO 22000/

ISO TS 22002-1



Swiss Food Quality Business Ltd.

Thurgauerstr. 40 | CH-8050 Zürich

Fon + 41 44 307 3793 | Mobil +41 78 668 6044

Fax + 41 44 307 3501

info@swiss-food-qb.ch | www.swiss-food-qb.ch

Office Deutschland

Gewerbepark Breisgau

Hartheimer Str. 12-20

D-79427 Eschbach/Baden

Fon + 49 7634 50546 21 | Mobil +49 170 2872 560

Fax +49 7634 50546 12

Abbildung: © Pei Ling Ho – Fotolia.com

Quality for your Business