

FSSC 22000 Version 6



Anzahl Kurstage	1 Tag
Datum	21.03.2025
Voraussetzungen	Keine
Themen	<ul style="list-style-type: none">• Wesentliche Neuerungen in der Version 6.0• Lebensmittelsicherheitskultur• Lebensmittelbetrug (Food Fraud) und Präventionsmassnahmen• Lebensmittelschutz (Food Defense) und Präventionsmassnahmen• Fremdkörpermanagement• Food waste
Kursziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen, welche Anforderungen der Standard voraussetzt und wie diese erfüllt werden können.• Sie können Ihr Managementsystem ausbauen, um diese Forderungen zu erfüllen.• Sie erfahren, wie Sie eine Risikobewertung zu Lebensmittelbetrug (Food Fraud) durchführen.• Sie können die Dokumentation zu Lebensmittelschutz (Food Defense) erstellen.• Sie können zwischen kritischen Kontrollpunkten, operativen Präventivprogrammen und Präventivprogrammen unterscheiden und die richtigen Massnahmen definieren.
Zielgruppe	Personen, die ein Managementsystem auf der Basis von FSSC 22000 betreuen, entwickeln oder einführen. Mitarbeiter von Herstellern oder Verarbeitern von Lebensmitteln oder Verpackungsmaterialien für Lebensmittel. Fachkräfte und Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung.

Nutzen	In diesem Seminar lernen Sie in einem Tag die neuen und geänderten Anforderungen von FSSC 22000 in der Version 6 kennen. Sie erfahren, wie Sie diese in Ihrem Unternehmen umsetzen können. Wir geben Ihnen hilfreiche Tipps wie Sie sich und Ihre Mitarbeiter auf unangekündigte Audits vorbereiten können und wie Sie Ihre Verfahren zur Risikobewertung und Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug (Food Fraud) und Lebensmittelschutz (Food Defense) dokumentieren und umsetzen können.
Referenten	Die Referenten der Swiss Safety Center AG haben langjährige Erfahrung in ihrem Spezialgebiet.
Weitere Informationen	<ul style="list-style-type: none">• Wir arbeiten mit der Lernplattform OpenOlat. Wir bitten Sie, uns bei Ihrer Anmeldung Ihre private Mailadresse mitzuteilen. Den Link zur Anmeldung erhalten Sie ca. zwei Wochen vor Kursbeginn.• Bitte nehmen Sie Ihren Laptop mit oder geben Sie uns Bescheid falls Sie keinen haben. Gerne stellen wir auf Anfrage ein iPad zur Verfügung (begrenzte Anzahl).
Kursleitung	Heinrich A. Bieler, heinrich.bieler@safetycenter.ch, T +41 44 877 62 30
Lektionen	09.00 - 17.00 Uhr
Preis	CHF 875.- (exkl. MwSt)
Anmeldung	https://akademie.safetycenter.ch
Ort	Swiss Safety Center Akademie Richtistrasse 17 8304 Wallisellen
Kontakt	ausbildung@safetycenter.ch, T +41 44 877 62 45

