» Kompaktseminar Food Defense/Food Fraud Beauftragter

TEILNEHMERKREIS

- Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelbetrieben, die sich mit dem Thema Qualität, Hygiene, Produktsicherheit und Personal beschäftigen.
- Beauftragte/interne Auditoren
- Externe Dienstleister für Lebensmittelbetriebe, die gute Leistungen unter Berücksichtigung der Anforderungen des Produktschutzes anbieten möchten

GRUPPENGRÖSSE

Das Seminar ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

ABSCHLUSS

Bescheinigung von der Lebensmitteltechnik-Deutschland Akademie:
Beauftragter Food Defense & Food Fraud

KURSGEBÜHR

680,00€ inkl. MwSt.

Im Preis enthalten sind Tagungsgetränke und Mittagessen.

REFERENTEN

Fachdozenten/Auditoren aus der Lebensmittelindustrie

TERMINE & VERANSTALTUNGSORTE

Aktuelle Veranstaltungen entnehmen Sie unserer LBMTD Online Akademie.

INFORMATIONEN

Seminarcode:
KSFDFF-LMTD

Büro:
+49(0)6033/7968466

E-Mail:
team@lebensmitteltechnik-deutschland.com

Beauftragter FOOD DEFENSE/FOOD FRAUD

Food Defense umfasst präventive Schutzmaßnahmen zur Sicherung von Lebensmittelbetrieben vor möglicher Sabotage. Neben den Gefahren, die aufgrund von Unachtsamkeit oder mangelhafter Kontrolle eintreten können, müssen Lebensmittel auch vor absichtlichen Eingriffen geschützt werden. Seien es der verärgerte, gerade gemaßregelte Mitarbeiter oder ein terroristischer Anschlag. Bis zum Verbraucher darf eine Kontamination nicht durchschlagen, Lebensmittelschutz hat höchste Priorität.

Neben den Gefahren, die aufgrund von Unachtsamkeit oder mangelhafter Kontrolle eintreten können, müssen Lebensmittel auch vor absichtlichen Eingriffen sowie Betrugsfälle geschützt werden - Obwohl Food Fraud in verschiedenen Standards wie z. B. dem IFS Food oder BRC schon längere Zeit gefordert wird, treten bei der Vorgehensweise und Umsetzung immer wieder Unklarheiten auf. Food Fraud (Lebensmittelbetrug) dürfte viele Qualitätsbeauftragte vor Herausforderungen stellen. Unsere Food Defense Basisschulung macht Sie mit den bestehenden Anforderungen vertraut und unterstützt Sie bei der Einführung eines Sicherungssystems sowie der Vorbereitung von Mitarbeiterschulungen.

Lebensmittelhersteller, die sich nach IFS 6.1 zertifizieren lassen wollen sind dazu verpflichtet, ein eigenes innerbetriebliches Sicherungssystem zum Produktschutz zu implementieren, pflegen und kontrollieren.

INHALTE

- Food Defense/Food Fraud aus Sicht des IFS, BRC, ISO 22000 und der rechtlichen Anforderungen
- Food Defense/Food Fraud Einführung
- Food Defense/Food Fraud Regelungen
- Carver (Gefährlichkeit/Zugänglichkeit/Erholung/Verletzlichkeit/Auswirkung/ Wiedererkennungswert)
- Food Defense/Food Fraud-Checklisten
- Methoden der Gefahrenanalyse und Risikobewertung in Bezug auf Rohstoffe, Prozesse, Umfeld und Externe
- Das größte Risiko
- Bereiche (Betriebsgelände, Produktion, Externe ...)
- Food Defense/Food Fraud-Verantwortliche/r
- Aufgaben im Food Defense/Food Fraud
- TACCP - Schwachstellenbewertung und kritische Kontrollpunkte (Threat Assessment)
- Einführung in das Food Defense-Sicherungssystem
- Typische Schwachstellen - Gefahrenpotenzial
- TACCP-Team/Food Defense/Food Fraud-Team und Sicherheitsbetrachtung
- FMEA
- Beispiele aus der Auditpraxis
- Workshop/Übungen
- Schriftliche Prüfung