

# Lebensmittelstandards aktuell

Praxisseminar zu den Standards IFS Food V7, BRC Food V8, FSSC 22000 sowie Belehrung nach IfSG

- Termine zur Zeit nur auf Anfrage -

Buchen Sie den Lehrgang auch als  
**INHOUSE-SCHULUNG**

Sprechen Sie uns einfach direkt für ein personalisiertes Angebot an.



**UMWELTINSTITUT**

AKADEMIE FÜR ARBEITSSICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

[www.umweltinstitut.de](http://www.umweltinstitut.de)

Umweltinstitut  
Offenbach GmbH  
Aliceplatz 1.1  
63065 Offenbach a.M.  
Tel: 069 - 810679  
Fax: 069 - 823493  
mail@umweltinstitut.de



# Lebensmittelstandards aktuell

Praxisseminar zu den Standards IFS Food V7, BRC Food V8, FSSC 22000 sowie Belehrung nach IfSG

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihr Qualitätsmanagement in der Lebensmittelsicherheit umsetzen. Neben den unterschiedlichsten Regelwerken stellen wir den roten Faden und die Gemeinsamkeiten dar, um Ihnen die Lösung so einfach wie möglich zu machen. Dabei erfüllen Sie gleichzeitig die Verpflichtung zur regelmäßigen Belehrung der Mitarbeiter zum IfSG.

## Ziele

Sie lernen nicht nur alle notwendigen Neuerungen zur Lebensmittelsicherheit kennen, sondern festigen auch Ihre Bewertungsmaßstäbe, um einen reibungslosen Routinebetrieb in Ihrem Unternehmen zu gewährleisten.

Dabei werden entscheidende Aussagen zu Lebensmittelsicherheits-Präventivprogrammen (PRPs) getroffen.

Sie erhalten wertvolle Hinweise von Praktikern, Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch und entscheidende Quellen für weitere Hilfsmittel und Unterlagen.

Dieses Seminar wird zu Ihrem Nachschlagewerk und Praxisleitfaden aktueller Lebensmittelsicherheitsthemen.

Sie können die Inhalte perfekt für Ihre HACCP-Sitzungen, Interne Audits, Managementreviews sowie zur Vorbereitung externer Audits als aktuelle Themen-Checkliste verwenden, um Ihr Unternehmen fundiert auf den Prüfstand zu stellen und durch geeignete Maßnahmen zur Minimierung der Lebensmittelrisiken und des Haftungsrisikos beizutragen.

## Zielgruppe

Alle Mitarbeiter, angefangen bei Führungskräften bis hin zu Schichtleitern oder Anlagenfahrern sind ebenso wie Mitarbeiter aus den Verwaltungsbereichen angesprochen. Unter anderem ist dieses Seminar auch für Dienstleister wie Lageristen, Speditionen, Händler auch im Zusammenhang mit allen sonstigen ausgelagerten Tätigkeiten in der Lieferkette der Lebensmittelherstellung geeignet.

## Inhalte

Neben der offiziellen, gesetzlich geforderten Belehrung nach dem neuen Infektionsschutzgesetz (IfSG v. 21.12.2020) setzen wir uns mit den typischen Schwerpunkten der Lebensmittelsicherheit in Unternehmen auseinander und diskutieren praktische Möglichkeiten der Umsetzung.

Dabei stellen wir die Zusammenhänge und Neuigkeiten zu folgenden Themen vor:

- FSSC-Standards V5.1 (Nov. 2020)
- FSSC 22000 Annex 9 (Juni 2019)

- BRC Food V8 (01.02.2019)
- IFS Food 7 (06.10.2020)
- FSSC 22000 Version 5 FSMA PCHF addendum (Version 1 dated February 2020)
- GFSI Benchmarking Requirementskatalogs 2020 (Global Food & Safety Initiative)
- Codex Alimentarius (2019)

Diese Themen stehen im Fordergrund und werden mit wesentlichen Erkenntnissen und aktuellen Auslegungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) abgerundet.

Dabei konzentrieren wir uns auf typische Unternehmens- und Audit-Situationen und wie man diese bewerten und darauf reagieren sollte:

- Schulung IFSG
- Remote-Audits
- Dokumentations-Praxis (GMP)
- Richtiges Verhalten und Meldekultur zu QM, HACCP-Team und Vorgesetzten
- Krisenmanagement
- Unangekündigte Audits
- Betriebs- und Personalhygiene
- Pest Control
- Fremdkörpermanagement
- Schlosserwagen
- Innerbetriebliches Farbkonzept
- Putzkonzept externe Reinigungskräfte im Büro und in allgemeinen Räumen

Abschließend haben wir eine Zusammenstellung der sich im letzten Jahr geänderten wesentlichen gesetzlichen Neuerungen und sämtliche verwendete Quellen zusammengestellt.

## Referent

**Dipl.-Ing. Christian Stracke**, externer Auditor für Umwelt, Energie, Qualität, Arbeits- und Gesundheitsschutz, STR Rechtssicher.Org UG, Sülfeld

## Unterrichtszeiten

09:30 - 17:00 Uhr

Eine Mittags- und zwei Kaffeepausen

## Bei Fragen zu fachlichen Inhalten:

Dipl.-Biol. Christine Jansen

**Telefon:** (+49) 69 / 82 99 377 - 14

**E-Mail:** info@umweltinstitut.de



**UMWELTINSTITUT**  
AKADEMIE FÜR ARBEITSSICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

[www.umweltinstitut.de](http://www.umweltinstitut.de)

Umweltinstitut  
Offenbach GmbH  
Aliceplatz 11  
63065 Offenbach a.M.  
Tel: 069 - 810679  
Fax: 069 - 823493  
mail@umweltinstitut.de



# Lebensmittelstandards aktuell

Praxisseminar zu den Standards IFS Food V7, BRC Food V8, FSSC 22000 sowie Belehrung nach IfSG

Unsere **Online-Anmeldung** und weitere Details für dieses Seminar finden Sie unter:  
[www.umweltinstitut.de/508](http://www.umweltinstitut.de/508)



**UMWELTINSTITUT**  
AKADEMIE FÜR ARBEITSSICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

[www.umweltinstitut.de](http://www.umweltinstitut.de)

Umweltinstitut  
Offenbach GmbH  
Aliceplatz 11  
63065 Offenbach a.M.  
Tel: 069 - 810679  
Fax: 069 - 823493  
mail@umweltinstitut.de

