Food Defense - Food Fraud
Informationen

Beschreibung:	HACCP war gestern - jetzt bestimmen die neuen Konzepte "TACCP" (Threat Assessment and Critical Control Points) und "VACCP" (Vulnerability Assessment and Critical Control Points) den Forderungskatalog der Kunden. Während das klassische HACCP-Konzept Kontrollen und Vorbeugungsmaßnahmen auf bekannte Gefahren aus Material und Prozessen anspricht, geht es bei Food Defense um aktiven Werks-, Daten- und Produktschutz, während bei Food Fraud Vorbeugemaßnahmen gegenüber Betrug durch minderwertige Verpackungsmaterialien im Vordergrund stehen. Die aktuellen Retailer Standards BRC und IFS haben diese Themen längst aufgegriffen und fordern entsprechende Maßnahmen bei zertifizierten Unternehmen. Unser Seminar enthält einen theoretischen Teil zu beiden Themen, möchte aber auch in interaktiven Workshops Konzeptansätze erarbeiten.
Zielgruppe:	Qualitätsmanager, Managementbeauftragte, Risikomanager, Produktionsverantwortliche
Niveau:	**Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich
Veranstaltungscode:	**DF-06-21**
Zeiten und Ort:	Mittwoch, 9. Juni 2021, **9:00** - **17:00** Uhr Osnabrück
Hotelempfehlungen:	**Vienna House Remarque** Natruper-Tor-Wall 1 49076 Osnabrück **Zimmerpreis ab 96,00€*** Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.