

Food Defense - Food Fraud Information

Description: 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.

Target group: Qualitätsmanager, Managementbeauftragte, Risikomanager, Produktionsverantwortliche

Level: Level 1 - no previous knowledge required

Event code: DF-09-19

Time and place: Monday, 30. September 2019, 9:00 - 17:00 o'clock

Hotel Remarque

Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Hotel recommendations: **Hotel Remarque (Tagungshotel)**
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück
Room price from 96,00€*

You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".