

HACCP-Systeme für Lebensmittelverpackungen - Aktuelle Forderungen und Lösungen

Informationen

Beschreibung: Hygienemanagement und HACCP sind innerhalb der Europäischen Gemeinschaft zur gesetzlichen Auflage für alle Lebensmittelbranchen geworden. Wer als Verpackungshersteller an die Lebensmittelindustrie liefert, muss sich bewusst sein, dass sich die Produktsicherung der Kunden an den Prinzipien des HACCP-Konzeptes orientiert, um vorbeugend alle potentiellen Gefahren, die ein Produkt kontaminieren, und damit die Verbrauchergesundheit schädigen könnten, zu beherrschen. Aktuelle Handelsnormen wie der BRC- und der IFS-Standard haben hier deutliche Forderungen an den Verpackungslieferanten gestellt. Dies hat in den letzten Jahren oft zu einer Verunsicherung der Lieferanten geführt. HACCP stellt innerhalb des Qualitätswesens des Verpackungsherstellers immer noch ein ungewohntes Element dar, mit dem man sich erst schwer anfreundet, zumal hier ein deutlich lebensmittelorientiertes Konzept vorliegt. Viele Betriebe versuchen es zunächst mit einer „abgespeckten“ Version, die auf GMP-Maßnahmen beruht. Andere wiederum orientieren sich streng am Vorbild des Codex Alimentarius. Aber welcher Weg ist der richtige? Unser Seminar stellt HACCP nicht nur als isoliertes Konzept, sondern auch als Element im Forderungskatalog aktueller Standards (BRC/IoP, EN 15593, ISO 22000) vor. Gemeinsame Schnittstelle in allen Normen ist die Risikobewertung („Risk Assessment“), die ausführlich erläutert und in Übungen vertieft wird. Weiterhin werden Besonderheiten in der Gefährdungsanalyse im Hinblick auf Produktintegrität und Verwendungszweck erläutert. Wichtiger Bestandteil ist die Wirksamkeitsüberprüfung von Konzepten, die auch zum Tragen kommt, wenn das eigene HACCP oder das Konzept eines Lieferanten auf dem Prüfstein steht.

Zielgruppe: Managementbeauftragte, Risikomanager und Produktionsverantwortliche

Niveau: Stufe 2 - Vorkenntnisse sind hilfreich, aber nicht Voraussetzung

Veranstaltungscodes: HC-11-19

Zeiten und Ort: Donnerstag, 14. November 2019, 9:00 - 17:00 Uhr
 • optionales Rahmenprogramm ab 19:30
 Freitag, 15. November 2019, 8:30 - 15:45 Uhr

Hotel Remarque
 Natruper-Tor-Wall 1
 49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Rahmenprogramm: 1.Tag um 19:30 - Gemütliches Abendessen im Gasthaus Rampendahl

Hotelempfehlungen: **Hotel Remarque (Tagungshotel)**
 Natruper-Tor-Wall 1
 49076 Osnabrück
Zimmerpreis ab 96,00€*

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.