

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-09-19

Zeiten und Ort: Montag, 30. September 2019, **9:00 - 17:00** Uhr

Hotel Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

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.