# 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.<br>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<br><br>**Vienna House Remarque**<br>Natruper-Tor-Wall 1<br>49076 Osnabrück<br><br>*Telefon: +49 541 6096-0* |
| **Hotel recommendations:** | **Vienna House Remarque *(Tagungshotel)***<br>Natruper-Tor-Wall 1<br>49076 Osnabrück<br>**Room price from 96,00€***<br><br>You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area". |