

# Lebensmittelsicherheit

*„Stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden durch sichere  
Lebensmittel und Lebensmittelverpackung“*

*Anja Lütjens*



Anja Lütjens, DGQ-Produktmanagerin



- > Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 - Grundlagen und Vertiefung \_\_\_\_\_ Seite 268
- > Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 - Produktion \_\_\_\_\_ Seite 269
- > **Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)** \_\_\_\_\_ Seite 270
- > Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 - Verpackung \_\_\_\_\_ Seite 271
- > **Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)** \_\_\_\_\_ Seite 272
- > Lebensmittelsicherheit mit IFS Food \_\_\_\_\_ Seite 273

# Ihr Weg zum Zertifikat

## LEBENSMITTELSICHERHEIT

SEMINARREIHE

### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions-, oder Werksleiter, Mitarbeiter im Vertrieb, Einkauf oder Kundenservice

2 Tage

**Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Grundlagen und Vertiefung**

S. 268

1 Tag | inkl. Prüfung

**Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Produktion**

S. 269

1 Tag | inkl. Prüfung

**Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Verpackung**

S. 271

**DGQ-Prüfung DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)**

S. 270

**DGQ-Prüfung DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)**

S. 272

### Trainings und Workshops zur Ergänzung/Vertiefung

Überblick Qualitätsmanagement – Nutzen eines QM-Systems

S. 75

Qualitätssicherung

S. 24

Qualitätsmanagement

S. 46

Lieferantenmanagement

S. 290

SIX SIGMA<sup>+</sup>LEAN Yellow Belt

S. 224

EMPFEHLUNGEN



## LEBENSMITTELSICHERHEIT

Lebensmittelsicherheit steht im Fokus verschiedenster Interessengruppen: Kunden und Verbraucher erwarten eine hohe Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Behörden verlangen die Umsetzung von Verordnungen und die Gesellschaft einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Unternehmen der Lebensmittelindustrie sind gefordert, diese vielfältigen Anforderungen zu erfüllen und eine hohe Sicherheit und Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Angesichts der Globalisierung und stetig zunehmenden Komplexität der Lebensmittelkette wird dies jedoch zunehmend zur Herausforderung.

Ein integriertes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit unterstützt Unternehmen innerhalb der Lebensmittelkette daher die Anforderungen zu erfüllen. Dies fördert die Transparenz, das Vertrauen der Kunden und die Marktfähigkeit des jeweiligen Unternehmens.

### AUFBAU DER TRAININGSREIHE

Je nach Aufgabengebiet und Branche finden Sie bei der DGQ verschiedene, zielgruppengenaue Trainings. Sie alle basieren auf FSSC 22000, einem weltweit gültigen ISO-basierten Normenregelwerk für die gesamte Lebensmittelkette.

„Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Grundlagen und Vertiefung“ vermittelt einen Überblick über den Zweck und die Anforderungen der Norm.

Je nachdem, ob Sie aus der Lebensmittelproduktion/-weiterverarbeitung oder der Herstellung von Lebensmittelverpackung kommen, können Sie im Anschluss ein für Sie geeignetes Vertiefungsmodul wählen:

- „Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Produktion“ geht speziell auf die normativen Anforderungen an die Lebensmittelproduktion. Nach den beiden Trainings besteht für Sie die Möglichkeit der Zertifizierung zum **DGQ-FSSC 22000 Lebensmittelsicherheitsbeauftragten (Produktion)**.
- „Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Verpackung“ fokussiert auf die normativen Anforderungen an Herstellung von Lebensmittelverpackung ein. Nach den beiden Trainings haben Sie die Möglichkeit sich zum **DGQ-FSSC 22000 Lebensmittelsicherheitsbeauftragten (Verpackung)** zu qualifizieren.

# Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Grundlagen und Vertiefung

LEBENSMITTELSICHERHEIT



## Ihr Nutzen

- > Sie fördern die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen und reduzieren Produkthaftungsrisiken.
- > Sie können mit internen und externen Stellen über Belange der Lebensmittelsicherheit kommunizieren.
- > Sie stärken den Schutz und das Vertrauen des Verbrauchers.

In diesem Seminar verschaffen Sie sich einen Überblick über den Zweck und die Anforderungen von FSSC 22000, dem international gültigen Normenregelwerk, welches die Anforderungen bzgl. Lebensmittelsicherheit der ISO 22000, ISO/TS 22001-1 und PAS 223 mit einer breiten Akzeptanz in der Branche verbindet. Sie erfahren, wie Sie die Unternehmensleitung in Bezug auf Managementangelegenheiten auf Basis von FSSC 22000 unterstützen. Darüber hinaus eignen Sie sich die nötigen Grundlagen an, um sichere Lebensmittel zu planen und zu realisieren. Mithilfe der Gefahrenanalyse können Sie Risiken bewerten und Korrekturmaßnahmen definieren und dokumentieren.

## TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Sie sollten über grundlegende Managementsystemkenntnisse verfügen, um direkt in das Thema Lebensmittelsicherheit einsteigen zu können.

## TEILNEHMER

Personen, die Managementsysteme nach FSSC 22000 entwickeln und implementieren oder ein Grundverständnis der Normanforderungen an die Lebensmittelsicherheit benötigen

Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions- oder Werksleiter, Mitarbeiter in Vertrieb, Einkauf oder Kundenservice

## INHALTE

- Verantwortung der Leitung, interne und externe Kommunikation
- Management von Ressourcen
- Schulung der Mitarbeiter, Schulungsplan
- Beschreibung von Produkten und Rohstoffen
- Gefahrenanalyse und Maßnahmen gegen Risiken
- OPRPs
- HACCP, HACCP-Plan, Verifizierungsplan
- Umgang mit Fehlern und fehlerhaften Produkten

## AUF EINEN BLICK

- Dauer: 2 Tage  
 Gebühr: Euro 890,-/Euro 865,- für persönliche DGQ-Mitglieder  
**Ihr Plus:** Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/FSC1](http://www.dgq.de/go/FSC1)

2015

24.03.-25.03. 60433 Frankfurt am Main

S/FSC1/1501

09.11. -10.11. 50321 Brühl

S/FSC1/1502

# Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Produktion

LEBENSMITTELSICHERHEIT



## Ihr Nutzen

- > Sie kennen aktuelle normative Anforderungen an den Produktionsprozess in der Lebensmittelkette.
- > Sie kennen Methoden zur Identifizierung von Risiken in der Lebensmittelproduktion und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung.
- > Sie können ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erfolgreich planen, einführen und weiterentwickeln.

Dieses Vertiefungsseminar vermittelt Ihnen die Anforderungen der FSSC 22000 bzw. ISO/TS 22002-1 an Lebensmittel produzierende Unternehmen. Die Produktionsprozesse innerhalb der Lebensmittelkette stehen dabei im Fokus. Kompakt und praxisnah lernen Sie Methoden und Werkzeuge kennen, um diese Anforderungen umsetzen zu können. Durch Praxisbeispiele und Gruppenarbeiten vertiefen Sie Ihr Wissen.

Sie haben die Möglichkeit, sich im Anschluss an das Training als **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)** zertifizieren zu lassen (siehe Seite 270).

## TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Um direkt in das Thema Lebensmittelsicherheit einsteigen zu können, sollten Sie grundlegende Kenntnisse von Managementsystemen besitzen.

## TEILNEHMER

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions- oder Werksleiter

## INHALTE

- Anforderungen an Gebäude, Arbeitsumgebung und Infrastruktur
- Anforderungen an Ausrüstung, Reinigung, Wartung
- Einkauf
- Vermeidung von Kreuzkontamination
- Personalhygiene, Reinigung, Desinfektion
- Rückruf, Rückrufprozess
- Produktinformation, Kundenanforderungen
- Food Defense

## AUF EINEN BLICK

- Dauer: 1 Tag  
 Gebühr: Euro 550,-/Euro 535,- für persönliche DGQ-Mitglieder  
**Ihr Plus:** Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/FSC2](http://www.dgq.de/go/FSC2)

2015

08.06.	60433 Frankfurt am Main	S/FSC2/1501	14.12.	60433 Frankfurt am Main	S/FSC2/1502
--------	-------------------------	-------------	--------	-------------------------	-------------



# Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)

LEBENSMITTELSICHERHEIT



## Ihr Nutzen

- > Sie weisen nach, dass Sie die Einführung und Aufrechterhaltung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 unterstützen können.
- > Sie kennen die Anforderungen der ISO/TS 22002-1 für die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung.
- > Sie belegen, dass Sie die Grundlagen kennen, um Gefahrenanalysen nach HACCP durchzuführen.

Mit Ihrem persönlichen Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)** weisen Sie Ihre Qualifikation nach, dass Sie die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 kennen und an dessen Aufbau und Weiterentwicklung mitwirken können. Sie kennen insbesondere die Anforderungen der ISO/TS 22002-1 an die Lebensmittelsicherheit im Bereich Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Sie sind in der Lage, Gefahrenanalysen entsprechend dem HACCP-Prinzip in Ihrem Unternehmen durchzuführen. Damit identifizieren Sie Risiken für Lebensmittelsicherheit und minimieren sie durch geeignete Gegenmaßnahmen.

## IHR WEG ZUM ZERTIFIKAT

Folgende Voraussetzungen müssen Sie erfüllen:

- Teilnahme an den DGQ-Lehrgängen
  - Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Grundlagen und Vertiefung
  - Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Produktion
- Kenntnis der Norm FSSC 22000 einschließlich ISO/TS 22002-1

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Produktion)**.

## PRÜFUNG

Die Prüfung erfolgt schriftlich.  
Bitte buchen Sie die Prüfung separat.

## HINWEIS

Das Zertifikat ist unbefristet gültig.

## AUF EINEN BLICK

Dauer: ½ Tag, am letzten Lehrgangstag  
Gebühr: Euro 190,-  
Die Gebühr bezieht sich auf das gesamte Zertifizierungsverfahren – von der Antragsbearbeitung über die Prüfung bis zur Ausstellung des Zertifikats.

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/LSP](http://www.dgq.de/go/LSP)



# Lebensmittelsicherheit mit FSC 22000 – Verpackung

LEBENSMITTELSICHERHEIT



## Ihr Nutzen

- > Sie kennen die Anforderungen der PAS 223 an Herstellung und Design von Verpackungen für Lebensmittel und Getränke.
- > Sie können ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erfolgreich planen, einführen und weiterentwickeln.
- > Sie fördern die Produktsicherheit, indem Sie Gefahrenpotenziale erkennen und geeignete Lieferanten auswählen.

In diesem Vertiefungsseminar stehen die Anforderungen der FSC 22000 bzw. PAS 223 an Unternehmen der Verpackungsindustrie für Lebensmittel im Fokus. Kompakt und praxisnah lernen Sie Methoden und Werkzeuge kennen, um diese Anforderungen umsetzen zu können. Nach diesem Training sind Sie in der Lage, Gefahren zu identifizieren und zu minimieren, die sich durch Arbeitsumgebung, Material etc. ergeben. Durch Praxisbeispiele und Gruppenarbeiten vertiefen Sie Ihr Wissen.

Sie haben die Möglichkeit, sich im Anschluss an das Training als **DGQ-FSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)** zertifizieren zu lassen (siehe Seite 272).

## TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Um direkt in das Thema Lebensmittelsicherheit einsteigen zu können, sollten Sie grundlegende Kenntnisse von Managementsystemen besitzen.

## TEILNEHMER

Mitarbeiter aus der Verpackungsherstellung für Lebensmittel, Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement und -sicherung, Beauftragte für Managementsysteme, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebs-, Produktions-, oder Werksleiter

## INHALTE

- Anforderungen an Gebäude, Arbeitsumgebung und Infrastruktur
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit
- Einkauf, Lagerung, Transport, Lieferantenbewertung
- Lebensmittelverpackungsinformationen, -design, -entwicklung
- Schädlingskontrolle
- Hygieneeinrichtungen

## AUF EINEN BLICK

Dauer: 1 Tag

Gebühr: Euro 550,-/Euro 535,- für persönliche DGQ-Mitglieder

**Ihr Plus:** *Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke*

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/FSC3](http://www.dgq.de/go/FSC3)

2015

09.06.	60433 Frankfurt am Main	S/FSC3/1501	15.12.	60433 Frankfurt am Main	S/FSC3/1502
--------	-------------------------	-------------	--------	-------------------------	-------------



# Zertifizierung/Prüfung: DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)

LEBENSMITTELSICHERHEIT



## Ihr Nutzen

- > Sie weisen nach, dass Sie die Einführung und Aufrechterhaltung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 unterstützen können.
- > Sie kennen die Anforderungen der PAS 223 für die Herstellung von Lebensmittelverpackungen.
- > Sie belegen, dass Sie die Grundlagen kennen, um Gefahrenanalysen nach HACCP durchzuführen.

Mit Ihrem persönlichen Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)** weisen Sie Ihre Qualifikation nach, dass Sie die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit gemäß FSSC 22000 kennen und an dessen Aufbau und Weiterentwicklung mitwirken können. Sie kennen insbesondere die Anforderungen der PAS 223 an die Lebensmittelsicherheit im Bereich der Herstellung von Lebensmittelverpackung. Sie sind in der Lage, Gefahrenanalysen entsprechend dem HACCP-Prinzip in Ihrem Unternehmen durchzuführen. Damit identifizieren Sie Risiken für Lebensmittelsicherheit und minimieren sie durch geeignete Gegenmaßnahmen.

## IHR WEG ZUM ZERTIFIKAT

Folgende Voraussetzungen müssen Sie erfüllen:

- Teilnahme an den DGQ-Lehrgängen
  - Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Grundlagen und Vertiefung
  - Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000 – Verpackung
- Kenntnis der Norm FSSC 22000 einschl. PAS 223

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat **DGQ-FSSC 22000 Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (Verpackung)**.

## PRÜFUNG

Die Prüfung erfolgt schriftlich.  
Bitte buchen Sie die Prüfung separat.

## HINWEIS

Das Zertifikat ist unbefristet gültig.

## AUF EINEN BLICK

Dauer: ½ Tag, am letzten Lehrgangstag  
Gebühr: Euro 190,-  
Die Gebühr bezieht sich auf das gesamte Zertifizierungsverfahren – von der Antragsbearbeitung über die Prüfung bis zur Ausstellung des Zertifikats.

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/LSV](http://www.dgq.de/go/LSV)



# Lebensmittelsicherheit mit IFS Food

LEBENSMITTELSICHERHEIT

ES

## Ihr Nutzen

- > Sie können Ihr Unternehmen auf eine IFS-Food-Zertifizierung vorbereiten.
- > Sie kennen die Anforderungen des Standards an Sicherheit und Qualität der Produkte.
- > Sie stärken das Vertrauen in Ihr Unternehmen.

IFS (International Featured Standard) Food ist ein Standard für die Lebensmittelwirtschaft. Die Anforderungen dieses Standards zu erfüllen ist Voraussetzung, um den Handel mit Eigenmarken beliefern zu können.

Bei diesem Seminar stehen die Anforderungen des IFS Food Version 6 im Mittelpunkt. Sie lernen das Audit-Prozedere und die Anforderungen des IFS Food an das Unternehmen kennen. Durch Praxisbeispiele und Gruppenarbeiten vertiefen Sie Ihr Wissen.

## TEILNEHMER

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätssicherung und -management, Hygienebeauftragte, Betriebs-, Produktionsleiter, HACCP-Beauftragte, IFS-Beauftragte

## INHALTE

- Audits: Vorgehensweise, Umgang mit Auditoren
- Food Check
- Integrity Program
- K.o.-Kriterien
- Umsetzung von HACCP und Risikobewertung
- Mitarbeiterschulungen: Themen, Umfang und Erfolgswertung
- Einkauf und Einkaufsprozess

- Produktverpackung, Anlagen, Ausrüstung
- Produktentwicklung, Spezifikation, Reklamation
- Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Rückruf-Prozedere, Krisenmanagement
- Allergene, GVO
- Prüfmittelüberwachung
- Messung, Analyse, Prozessvalidierung
- Korrektur, Korrekturmaßnahmen, Umgang mit Nichtkonformität
- Food Defense

## AUF EINEN BLICK

Dauer: 2 Tage

Gebühr: Euro 890,-/Euro 865,- für persönliche DGQ-Mitglieder

**Ihr Plus:** *Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke*

## PRODUKT-LINK

[www.dgq.de/go/IFS1](http://www.dgq.de/go/IFS1)

2015

22.04. – 23.04. 65933 Frankfurt am Main

S/IFS1/1501

05.10. – 06.10. 12203 Berlin

S/IFS1/1502