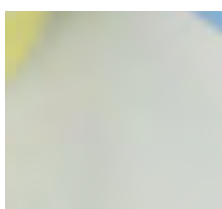
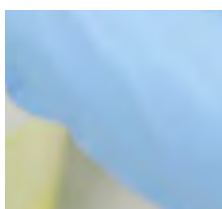
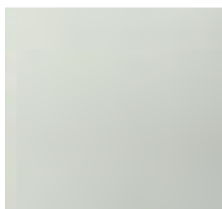


Academy

Schulungen
und Seminare 2018
Lebensmittelsicherheit





Schulungen und Seminare 2018

Lebensmittelsicherheit

Unternehmen der Lebensmittelbranche tragen gegenüber ihren Kundinnen und Kunden eine große Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte. Die Vermeidung von Gefahren und die damit verbundenen Aufgaben sind komplex und erfordern spezialisiertes Fachwissen. Gut geschultes Personal bildet neben technischen Aspekten die Grundlage für die Produktsicherheit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. WESSLING bietet Ihnen an dieser Stelle Unterstützung durch Schulungen und Seminare an – sowohl zu gesetzlichen Vorgaben als auch komplexen Zertifizierungsstandards.

Ob Lebensmittelproduzenten oder Lebensmittelhandel: Unser Angebot, beispielsweise zur Lebensmittelhygiene, richtet sich sowohl an Einsteiger als auch an Expertinnen und Experten. Auf Wunsch gehen unsere Schulungen auch über die gesetzlichen Sicherheits- und Hygieneanforderungen an Hersteller und Handel hinaus. Die Experten der WESSLING Gruppe bieten maßgeschneiderte Seminare an, die auf Ihre betriebsinternen oder branchenspezifischen Anforderungen eingehen. So machen wir Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fit für die tägliche Praxis.

Mit der Teilnahme an unseren Seminaren erwerben Sie den Nachweis über die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsanforderungen sowie einschlägigen Zertifizierungsstandards (IFS/BRC/FSSC).

Selbstverständlich bieten wir alle Schulungen auch bei Ihnen vor Ort als Inhouse-Seminar an. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Hygieneschulung Lebensmittel

Mit Teilnahme an unserer Schulung erfüllen Sie die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung sowie von §43 des Infektionsschutzgesetzes.

INHALTE:

- Rechtliche Anforderungen
- Lebensmittelmikrobiologie
- Umgang mit Infektionskrankheiten
- Betriebshygiene/Produkthygiene/Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion

ZIELGRUPPE:

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Lebensmittelindustrie und Handwerk (z. B. Bäckereien, Metzgereien)

DAUER: circa 1 Stunde

SEMINARORT: Altenberge, Berlin, Walldorf

SEMINARGEBÜHR: 165 € zzgl. MwSt. pro Person

Sie erhalten ein Teilnahmezertifikat als Nachweis der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen sowie einschlägiger Zertifizierungsstandards (IFS/BRC/FSSC).

BITTE BEACHTEN SIE:

Diese Schulung ersetzt nicht die amtliche Erstbelehrung des Gesundheitsamtes.

01.03.2018 Walldorf

08.03.2018 Altenberge

15.03.2018 Berlin

05.09.2018 Walldorf

12.09.2018 Altenberge

19.09.2018 Berlin

HACCP in der Praxis

Unser Workshop hilft Ihnen, die gesetzlichen Anforderungen um das Thema Eigenkontrollsystem (HACCP) für Ihre tägliche Praxis besser zu planen und umzusetzen. Erfahrene Trainerinnen und Trainer erläutern Ihnen alle Anforderungen und geben Praxisbeispiele aus Industrie, Handel und Logistik.

Im Rahmen des Workshops erstellen Sie unter anderem gemeinsam mit uns Gefahrenanalysen anhand ausgewählter Fallbeispiele und erlangen so zusätzliche Sicherheit.

INHALTE:

- Rechtliche Grundlagen
- Aufbau eines HACCP-Systems nach Codex Alimentarius
- Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Anforderungen an die Dokumentation
- Anforderungen des IFS/BRC/FSSC
- Tipps bei der Umsetzung in der Praxis
- Erstellung von Gefahrenanalysen im praktischen Teil

ZIELGRUPPE: QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelindustrie, Handel und Logistik

DAUER: 1 Tag

SEMINARORT: Altenberge, Berlin, Walldorf

SEMINARGEBÜHR: 460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Tagesverpflegung

Sie erhalten ein Teilnahmezertifikat als Nachweis der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen sowie einschlägiger Zertifizierungsstandards (IFS/BRC/FSSC).

05.04.2018 Walldorf

12.04.2018 Altenberge

19.04.2018 Berlin

04.10.2018 Walldorf

11.10.2018 Altenberge

18.10.2018 Berlin

IFS Food – Die neue Version 6.1

In unserem Seminar vermitteln wir Ihnen einen Überblick über die aktuellen Anforderungen des Standards IFS Food. Die Neuerungen der Version 6.1 werden hierbei ausführlich erläutert.

Unsere erfahrenen Seminarleiter geben Ihnen darüber hinaus nützliche Tipps aus der Praxis.

INHALTE:

- Informationen zum IFS-Standard
- Was ist neu in Version 6.1?
- Risikobewertungen und Gefahrenanalysen
- Anforderungen an die Unternehmensverantwortung
- Dokumente und Aufzeichnungen
- HACCP
- Ressourcenmanagement
- Anforderungen an den Herstellungsprozess
- VACCP/Food Fraud
- Messungen/Analysen/Verbesserungen Food Defense
- Tipps für das Audit
- Was erwartet uns im IFS Food – Version 7?

ZIELGRUPPE: QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche

DAUER: 1 Tag

SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Tagesverpflegung

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

15.02.2018 Altenberge

IFS Food – Version 7

Der IFS Food-Standard erfährt 2018 einige Änderungen und geht in Version 7 über.

Wir geben Ihnen einen Überblick zu den Anforderungen des Standards und den entsprechenden Neuerungen.

Unsere erfahrenen Seminarleiterinnen und -leiter geben Ihnen darüber hinaus nützliche Tipps aus der Praxis.

INHALTE:

- Informationen zum IFS-Standard
- Was ist neu in Version 7?
- Unangekündigtes Auditverfahren
- Risikobewertungen und Gefahrenanalysen
- Dokumente und Aufzeichnungen
- HACCP
- Lieferantenmanagement
- Anforderungen an Verpackungen
- VACCP/Food Fraud
- Tipps für das Audit

ZIELGRUPPE: QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche

DAUER: 1 Tag

SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Tagesverpflegung

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

26.09.2018 Altenberge

Food Fraud in der Praxis

Food Fraud – die Fälle an Lebensmittelbetrug nehmen kontinuierlich zu. Wie können Sie Ihre Produkte hiervor schützen?

Nicht nur aus gesundem Unternehmergeist heraus sollten Sie Ihre bestehenden Lieferantenbeziehungen risikoorientiert betrachten. Darüber hinaus setzen moderne QM-Standards (IFS/BRC/FSSC) entsprechende Systeme voraus und greifen das Thema Food Fraud in ihren Anforderungen auf.

Lernen Sie in unserem Seminar, wie Sie Ihre bestehenden Vorbeugemaßnahmen gegen Lebensmittelbetrug erfolgreich in Ihr QM-System integrieren.

INHALTE:

- Was verbirgt sich hinter Food Fraud?
- Food Defense vs. Food Fraud
- Aspekte von Food Fraud (nationale und internationale Beweggründe)
- Ansätze zur Implementierung in bestehende QM-Standards (IFS/BRC/FSSC)
- Praktische Umsetzung in Betrieben durch VACCP-Risikoanalyse

ZIELGRUPPE: QM-Leitung/Betriebsleitung

DAUER: halbtägig

SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 250 € zzgl. MwSt. pro Person

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

17.04.2018 Altenberge

29.08.2018 Altenberge

FDA FSMA (Food Safety Modernization Act)

Das modernisierte Lebensmittelrecht in den USA und dessen Umsetzung in der Praxis. Unsere Schulung gibt Informationen zu den neuen Anforderungen der FDA (FSMA).

Praxisnah und lösungsorientiert möchten wir im Dialog mit Ihnen Wege zur Umsetzung aufzeigen und erläutern.

INHALTE:

- Grundlagen des FSMA
- HACCP vs. HARPC – der etwas andere Ansatz
- Intentional Adulteration vs. Food Fraud
- Möglichkeiten zur Implementierung
- Wo kann ich mich informieren?
- Fristen/Was gilt es zu beachten?
- Was bedeutet der FSMA für mein bestehendes QM-System?

ZIELGRUPPE: Betriebe, die Lebensmittel in die Vereinigten Staaten exportieren möchten, die FDA-Anforderungen jedoch noch nicht erfüllen. Geschäftsführung/QM-Leitung/Vertriebsmitarbeiter

DAUER: halbtägig

SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 345 € zzgl. MwSt. pro Person

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

20.03.2018 Altenberge

...tion Facts

...itive

...eur nu
ng 1 1/4 cup
1 1/4 tasse

30 g)
e (30 g)

Cereal With
2% Milk 1/2 Cup
Avec 1/2 tasse
2%

...unt per servin
... par portio

110 180
% valeur quotidienne
4%

...eur
Calories / Calories

% Daily V
s 0 gt
rés 0 g

0 mg
0%
0%
3%
12%
7%

Fat / Lipide
Saturate
+ Trans
olest

d / satur
trans 0 g
rol / Cholestér
Sodium 220 r
potassium

g
30 m
s 26 g

Sodium
Potassium
Carbohydrate
Fiber

um /
hydrate / G
Fibres 1 g
ars / Sucres 2 g
Amidon 23
saines

Protein / Protéine
Vitamin A / Vitamine
Vitamin C / Vitamine
Calcium / Calcium
Iron / Fer

Protein / Protéine
Vitamin A / Vitamine
Vitamin C / Vitamine
Calcium / Calcium
Iron / Fer

Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) – Grundlagen der Lebensmittelkennzeichnung

Die Anforderungen an eine korrekte und gesetzeskonforme Kennzeichnung von Lebensmitteln sind vielfältig.

Lernen Sie mit unseren Fachleuten die einschlägigen Anforderungen der LMIV und deren Umsetzung in der Praxis kennen.

INHALTE:

- Überblick: Was regelt die LMIV?
- Was muss aufs Etikett? – Verpflichtende Informationen über Lebensmittel
- Die Bezeichnung eines Lebensmittels
- Das Verzeichnis der Zutaten
- Umgang mit QUID
- Allergen Kennzeichnung
- Nährwerttabelle
- Ursprungs- und Herkunftsangaben
- Tipps zur Umsetzung in die Praxis

ZIELGRUPPE: QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche

DAUER: 1 Tag

SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Tagesverpflegung

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

| | | | | | | | | | | | | | | |

19.06.2018 Altenberge

| | | | | | | | | | | | | | | |

Basisschulung Sensorik

Die sensorische Beurteilung von Produkten ist ein wichtiges und zentrales Element der Qualitätssicherung.

Lernen Sie mit uns die Grundlagen der Sensorik kennen und wenden Sie Ihr frisch gewonnenes Wissen in unserem hauseigenen Sensoriklabor gleich in der Praxis an.

INHALTE:

- Sinnesphysiologie
- Sensorische Grundlagen
- Überblick über gängige sensorische Testmethoden
- Praktische Übungen

ZIELGRUPPE:

Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Produktion und Produktmanagement sowie Marketing

DAUER: 1 Tag

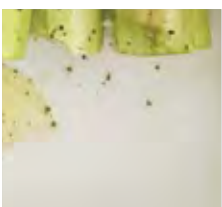
SEMINARORT: Altenberge

SEMINARGEBÜHR: 380 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Tagesverpflegung

Sie erhalten ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

18.04.2018 Altenberge

10.10.2018 Altenberge



Anmeldung **academy@wessling.de**

FIRMA

ANSCHRIFT

VORNAME, NAME

FUNKTION

TELEFON/FAX

E-MAIL

UNTERSCHRIFT

Bitte kreuzen Sie hier das Seminar/die Seminare an, an dem/denen Sie teilnehmen möchten.

Wir bitten um Zusendung der verbindlichen Anmeldung an **academy@wessling.de** bis spätestens 2 Wochen vor Seminartermin.

Leider kann ich an dem WESSLING Kundenseminar nicht teilnehmen, interessiere mich aber für Ihre Leistungen. Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.

Bitte merken Sie mich für den nächsten Termin vor.

Schulungen und Seminare 2018

Lebensmittelsicherheit

Seminar	X	Termin Ort
Hygieneschulung Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	01.03.2018 Walldorf
	<input type="checkbox"/>	08.03.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	15.03.2018 Berlin
	<input type="checkbox"/>	05.09.2018 Walldorf
	<input type="checkbox"/>	12.09.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	19.09.2018 Berlin
HACCP in der Praxis	<input type="checkbox"/>	05.04.2018 Walldorf
	<input type="checkbox"/>	12.04.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	19.04.2018 Berlin
	<input type="checkbox"/>	04.10.2018 Walldorf
	<input type="checkbox"/>	11.10.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	18.10.2018 Berlin
IFS Food – Die neue Version 6.1	<input type="checkbox"/>	15.02.2018 Altenberge
IFS Food – Version 7	<input type="checkbox"/>	26.09.2018 Altenberge
Food Fraud in der Praxis	<input type="checkbox"/>	17.04.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	29.08.2018 Altenberge
FDA FSMA (Food Safety Modernization Act)	<input type="checkbox"/>	20.03.2018 Altenberge
LMIV – Grundlagen der Lebensmittelkenn- zeichnung	<input type="checkbox"/>	19.06.2018 Altenberge
Basisschulung Sensorik	<input type="checkbox"/>	18.04.2018 Altenberge
	<input type="checkbox"/>	10.10.2018 Altenberge

Selbstverständlich bieten wir alle Schulungen auch bei Ihnen vor Ort als Inhouse-Seminar an. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

WESSLING Academy: Unser Wissen ist Ihr Erfolg

In unseren Kundenseminaren informieren wir Sie über aktuelle Fachthemen. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen, Fortbildungen und Seminare.

WESSLING ist als internationales und unabhängiges Analytik-, Prüf- und Beratungsunternehmen an 25 Standorten in Europa und China vertreten. Das Familienunternehmen genießt seit 1983 einen exzellenten Ruf bei national und international tätigen Kunden. 1400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen vielfältige Expertise für die kontinuierliche Verbesserung von Qualität und Sicherheit, von Umwelt- und Gesundheitsschutz ein. Wir prüfen, analysieren, begutachten, planen Projekte und setzen sie um – für die nachhaltige Verbesserung der Lebensqualität.

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| → Umwelt | → Kosmetik |
| → Wasser | → Verbraucherprodukte |
| → Bodenschutz | → Funktionale Materialien – |
| → Emission/Luft | Mikro- und Nanoanalytik |
| → Abfall | → Pharma |
| → Immobilien | → Technische |
| → Energie | Unternehmensberatung |
| → Lebensmittel | → Sicherheits-, Arbeits- |
| → Futtermittel | und Gesundheitsschutz |
| | → Zertifizierung |

Veranstalter:

WESSLING GmbH, Oststraße 7, 48341 Altenberge

Ansprechpartner: Christian Manthey,
Tel. 02505 89-0, academy@wessling.de

WWW.WESSLING.DE