

ISO 22000:2005 + PAS 220:2008 = FSSC 22000

ISO 22000:2005 + PAS 220:2008 = FSSC 22000

(FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000)

Die durch vier internationale Lebensmittelhersteller erarbeitete Zusatz-Checkliste verleiht der ISO-Norm 22000:2005 die nötige Durchschlagskraft und ist von der GFSI-Organisation als Food-Standard anerkannt.

Zielgruppe

Zielgruppe ISO 22000:2005

Futtermittelhersteller, Agrarbetriebe, Hersteller von Zutaten, Lebensmittelhersteller, Grossverteiler, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe, Transport, Lagerung und Vertrieb, Spezialisten für Reinigung, Schädlinge usw.

Zielgruppe FSSC 22000 (ISO 22000:2005 + PAS 220:2008)

Lebensmittelhersteller (Herstellung, Verpackung und Lagerung) und Hersteller von Zutaten (Vitamine, Kulturen).

Aus dem Inhalt

Vormittag: 09.00 bis 12.00 Uhr

- Die Norm 22000:2005 lehnt sich an die gut bewährte ISO-Norm 9001:2008 an, d.h. sie ergänzt dieses alles umfassende Managementsystem mit konkreten Inhalten der Lebensmittelsicherheit (LMS)
- Die oberste Geschäftsleitung verpflichtet sich zu Lebensmittelsicherheit LMS (Food Safety)
- Die nötigen Ressourcen stehen mit ausreichendem Wissensstand zur Verfügung und die Verantwortlichkeiten sind geregelt
- Die Mitarbeitenden erhalten die nötigen Informationen und Schulungen
- Die Präventivprogramme garantieren z.B. die gute Herstellpraxis (GHP)
- Die HACCP-Pläne mit den 7 Grundsätzen sind in der Praxis verankert
- Die Rückverfolgbarkeit ist auf allen Stufen garantiert und dokumentiert
- Rückzug und Rückruf sind mit den Kunden, den Spediteuren und den Behörden organisiert
- Verifizierungen garantieren die Food Safety-Anforderungen
- Die Managementbewertung erfasst besondere Ereignisse in Bezug auf die LMS
- Zertifizierungsverfahren (Verfahren, Kosten, Nutzen)

Nachmittag: 13.00 bis 16.00 Uhr

FSSC 22000 (ISO 22000:2005 + PAS 220:2008)

Umfassende Checkliste, die analog IFS und BRC aufgebaut ist.

- Vorstellung der Checkliste (Umfeld, Gebäude, Layouts, Abfälle, Anlagen, Handling des zugekauften Materials, Vorbeugungsmassnahmen, Reinigung, Schädlinge, Personalhygiene, Rework, Rückruf-Prozedur, Lagerung, Produktinformation und Sicherung der Produktion)
- Differenz zwischen BRC/IFS und FSSC 22000
- Zertifizierungsverfahren (Verfahren, Kosten, Nutzen)

Ziel

- Sie wissen die Norm nutzbringend einzusetzen, um Lebensmittel noch sicherer herstellen, verarbeiten, verpacken, lagern und transportieren zu können und um Kunden/Endverbraucher noch deutlicher ins Zentrum zu stellen.

Daten und Hinweise

Dauer:	½ Tag oder 1 Tag (vormittags ISO 22000:2005 und nachmittags FSSC 22000)
Datum/Ort:	22.11.2011 – SQS, Zollikofen
Zeit:	09.00 – 16.00 Uhr
Leitung:	Ernst Eichelberger, SQS
Unterlagen:	Kursdokumentation
Ablauf:	Grundlagenvermittlung
Ihre Investition:	CHF 750.– (CHF 850.– für Nicht-SQS-Kunden) für den ganzen Tag (inkl. Pausenverpflegung und Mittagessen bei ganztägigem Kursbesuch) CHF 390.– (CHF 440.– für Nicht-SQS-Kunden) pro ½ Tag

Bemerkung

Dieser Kurs setzt sich aus zwei Modulen zusammen, welche einzeln gebucht werden können.