



FSSC 22000 / ISO 22000/ ISO TS 22002-1 Basiswissen

Das Wichtigste in Kürze:

Dauer:

1 Tag

Orte

- ◆ Hamburg
- ◆ München
- ◆ Dresden
- ◆ Frankfurt
- ◆ Freiburg

- ◆ Basel
- ◆ Zürich

Termine

Die aktuellen Termine finden Sie auf unserer Homepage

Teilnahmegebühren:

390,- € / Person
zzgl. MwSt.

inklusive Getränke,
Mittagessen sowie
Verpflegung in den Pausen.

Zusatzleistungen:

Seminarunterlagen in
deutscher Sprache sowie ein
Schulungszertifikat.

Was nützt mir dieses Training ?

Sie lernen die global etablierten Standards **FSSC 22000** und **ISO 22000** und **ISO TS 22002-1** für Lebensmittelsicherheit kennen und erfahren was diese von einander unterscheidet. Wir besprechen die Anforderungen der Standards sowie deren Umsetzung in die Praxis.

Inhalte

Theorie:

- Aufbau, Anwendungsbereich & Anforderungen **FSSC 22000**
- Anforderungen & Anwendungsbereich **ISO 22000**
- Anforderungen **ISO TS 22002-1**
- Unterschied der Standards?
- Welcher Standard ist in welchem Bereich sinnvoll?
- Was ist GFSI Anerkennung?

Praxis:

In Praxisbeispielen erarbeiten wir die Umsetzung der Anforderungen der Standards und geben Hilfestellung für Ihre Fragen.

Zielgruppe

Alle Mitarbeiter innerhalb der Wertschöpfungskette eines Unternehmen der Lebensmittelbranche und dazu gehörende Dienstleister. Qualitätsmanager, HACCP- & Qualitätsmanagementbeauftragte

Voraussetzungen

Spaß am Lernen

**Machen Sie Ihr (Arbeits-) Leben einfacher –
mit den SWISS FOOD Seminaren erfahren Sie wie!**



FSSC 22000 / ISO 22000/ ISO 22002-1

Basiswissen

Antwort bitte faxen an: **SWISS FOOD Quality Business**

Fax-Nr.: +41 44 307 35 01 (Schweiz)

Fax-Nr.: +49 7634 50546 12 (Deutschland)

Ich habe Interesse an dieser Schulung

Bitte rufen Sie mich an um..... Uhr, am

Meine Tel.-Nr. lautet:

Ich habe Interesse an weiteren Seminaren / Ausbildungen:

.....

Meine Anschrift / Firmenstempel:

Name

Firma

Funktion

Straße

PLZ / Ort

Email

Datum

Unterschrift

