

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: **SNA-109**

**Qualitätsmanagement nach
DIN ISO 22000**

21. - 22. September 2009

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen

Tel.: 0212 - 59 61-32

FAX: 0212 - 59 61-33

Vor- und Zuname, Titel

Firmenname

Firmenanschrift

Tel.

Fax

E-Mail

Hotelreservierung erwünscht:

vom: _____ bis: _____

Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis Ende: /

Kreditkarten-Nummer

Termin: Montag, 21.09.2009, 09.30 Uhr bis
Dienstag, 22.09.2009, 16.00 Uhr

Ort: ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen

Anmeldung: ZDS Seminar-Service
Telefon 0212 / 59 61-32
Telefax 0212 / 59 61-33
E-Mail: schmidt@zds-solingen.de

Gebühr: Mitglieder Verein ZDS € 750,--
Nicht-Mitglieder €1100,--

Seminar-Nummer: **SNA-109**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitte daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/MasterCard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird je Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die jeweilige Teilnahmegebühr gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



**Aufbau eines Qualitäts-
Managements
nach
DIN ISO 22000**

21. - 22. September 2009

**ZDS-Seminar
SNA-109**

**Kursprache:
Deutsch**

Qualitätsmanagement nach DIN ISO 22000

Die neue ISO Norm 22000 ist ein internationaler Standard mit dem Ziel, sichere Bereitstellung von Lebensmitteln durch die gesamte Herstellungskette auf weltweiter Basis zu garantieren.

Der Standard spricht im Wesentlichen direkte Belange der Lebensmittelsicherheit an und enthält Anforderungen an:

- HACCP im Einklang mit den Prinzipien des Codex Alimentarius
- ein funktionierendes Managementsystem
- Gute Herstellungspraxis (operative Vorbeugemaßnahmen)
- interaktive Kommunikation durch die gesamte Lieferkette

Die Anforderungen wenden sich gleichermaßen an alle Tätigkeiten, angefangen von Urerzeugung, Verarbeitung, Transport und Lagerung bis zu Handel und Gemeinschaftsverpflegung unter Einbeziehung von Lieferanten einschließlich Herstellern von Ausrüstung und Bedarfsgegenständen wie z. B. Verpackungen. Aufgrund des weiten Geltungsbereichs des Standards, der keine Einschränkungen bezüglich Umfang und Komplexität macht, ist das Dokument grundsätzlich „generisch“ aufgebaut, d. h. in weiten Teilen allgemein gehalten. Damit bringt der neue Qualitätsstandard ISO 22000:2005 neue Perspektiven für die gesamte Lebensmittelkette, in denen sich jeder Betrieb wiederfinden kann.

Vorteile

Umsetzung der Anforderungen der ISO 22000 ermöglichen einem Unternehmen:

- a) Planung, Umsetzung, Führung, Pflege und ständige Aktualisierung eines Managementsystems zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und Gewährleistung des sicheren Verwendungszwecks der erstellten Produkte
- b) Erfüllung gesetzlicher Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit

- c) Evaluierung und Einschätzung von Kundenerwartungen im Einklang mit deren Forderungen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit
- d) Harmonisierung der Kommunikation mit Lieferanten, Kunden sowie weiteren Unternehmen innerhalb der Lebensmittelkette
- e) Sicherstellung der Erfüllung einer Unternehmens-Selbsterklärung zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit
- f) Demonstration der eigenen Konformität gegenüber dritten Beteiligten

Unser Seminar hat zum Ziel, den neuen Standard vorzustellen und als Weg zu einem Qualitätsmanagement aufzuzeichnen, das sowohl internen Zielen als auch den Forderungen von Kunden und Ordnungsgebern entspricht. Ein besonderer Schwerpunkt wird die praktische Anwendung der HACCP-Prinzipien im Sinne des Codex Alimentarius zur Erstellung eines Konzepts nach Vorlage der ISO 22000:2005 sein.

Wer sollte den Kurs besuchen?

QM-Beauftragte, HACCP-Teammitglieder, Führungskräfte, die direkt in die Produktsicherung eingebunden sind - aber dieses Seminar wendet sich auch an Entscheidungsträger aus der Peripherie, die wichtige Funktionen in Verwaltung, innerbetrieblicher Logistik, Marketing und Verkauf etc. innehaben. Auch Verpackungshersteller, Schädlingsbekämpfer, Logistikunternehmen und andere Dienstleister sind angesprochen.

Das Seminar ist interaktiv aufgebaut; Vorträge wechseln mit Gruppenarbeit/Workshops und Diskussionsrunden ab. Je nach Zusammensetzung der Gruppe können die Kursschwerpunkte miteinander vereinbart und in Arbeitsgruppen vertieft werden.

Kursleitung:

Dagmar Engel MacDonald, Trainerin und Beraterin in Lebensmittelhygiene und HACCP, REHIS-Schulungsleiterin; QMS Auditorin (International Register of Certificated Auditors); Fischbach

PROGRAMM

(einschließlich Kaffeepausen, Mittagessen, Abendessen)

Montag, 21. September 2009

Kurze Einführung in die neue ISO Norm 22000: Geltungsbereich und Besonderheiten

- Einzelne Schwerpunkte der Norm: Interaktive Kommunikation, Systemmanagement, Prozesskontrolle, HACCP, operative Vorbeugemaßnahmen
- Schlüsselbegriffe
- Einzelne Kapitel der Norm:
 - Lenkung der Dokumente
 - Verantwortung der Leitung
 - Ressourcenmanagement

Kurzworkshops zu einzelnen Themen

Dienstag, 22. September 2009

Lebensmittelsicherheit in der ISO 22000:2005

- vorbeugende Programme („PRPs“)
- Grundlagen der Gefahrenanalyse
- „Operative Prerequisite Programs“ – Beherrschung von Gefährdungen durch Umfeldmaßnahmen
- der HACCP-Plan
- Lenkung fehlerhafter Produkte
- ISO 22000:2005 vs. HACCP-Prinzipien: vergleichende Analyse

Kurzworkshops zu den einzelnen Themen

Wirksamkeitsüberprüfung und Systemverbesserung

Schnittstellen zwischen ISO 9001:2000 und ISO 22000:2005

Zertifizierung – Pflicht oder Chance?

-Änderungen vorbehalten-