

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: SNA-69

Hygienemanagement und Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie

04. – 05. Mai 2009

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen
Tel.: 02 12 / 59 61-32

FAX: 02 12 / 59 61-33

Vor- und Zuname, Titel

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-Nr.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten 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.

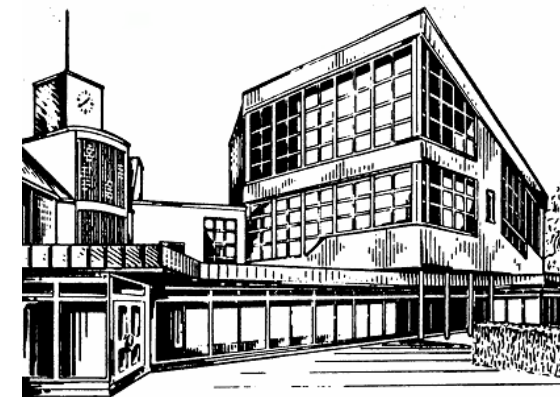
Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten 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.



Hygienemanagement und Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie

04. – 05. Mai 2009

ZDS-Seminar
SNA-69

Kurssprache:
Deutsch

Hygienemanagement und Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie

Welchen Inhalt hat der Kurs?

Hygiene hat im 21. Jahrhundert ein neues Gesicht bekommen. Während Betriebe in der Vergangenheit beim Aufbau eines Hygienemanagements ihre eigenen Spielregeln schrieben, ist Hygiene heute „messbar“ geworden: Standards und Normen beschreiben detailliert die Schlüsselemente, die zu einem ganzheitlichen Managementsystem gehören, das längst mehr als nur „Sauberkeit“ zum Ziel hat.

Neben dem HACCP/Risk Management als wichtigem Baustein bestimmen technische Elemente aus dem Qualitätswesen, gesetzliche Forderungen zur Rückverfolgbarkeit, Allergenproblematik etc., Grundvoraussetzung der Betriebsorganisation und klare Forderungen an persönliche Hygiene den Aufbau des Hygienekonzepts. Handelsstandards wie BRC Food und IFS setzen weitere Akzente bzgl. Spezifikationen, Lieferantenbewertung, Prozesskontrollen und Rückrufverfahren. Der neue Qualitätsstandard ISO 22000:2005 bringt neue Perspektiven für die gesamte Lebensmittelkette, in denen sich jeder Betrieb wiederfinden kann.

Unser Seminar hat zum Ziel, den Weg zu einem Hygienemanagement aufzuzeichnen, das sowohl internen Zielen als auch den Forderungen der aktuellen Handels- und Qualitätsstandards entspricht. Wichtige Schlüsselemente wie Teamorganisation, HACCP-Konzept, Qualitäts- und Prozesskontrollen, Reinigungspläne, Instandhaltung, Schädlingsmanagement werden genauso angesprochen wie der dynamische Hygienerahmen eines Betriebs: Personalhygiene und Mitarbeiterschulung.

Als Endergebnis sehen die Teilnehmer ein Konzept, bei dem HACCP nur mehr die Spitze einer Pyramide darstellt, deren Unterbau aus soliden Hygienebausteinen besteht.

Ein Kurs, bei dem der gegenseitige Erfahrungsaustausch genauso wichtig ist wie die gemeinsamen Workshop-Erlebnisse.

Wer sollte den Kurs besuchen?

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

Seminarleitung:

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

Termin: Montag, 04.05.2009, 09.30 Uhr
bis
Dienstag, 05.05.2009, 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

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

Seminar-Nr: SNA-69

PROGRAMM

(einschließlich Kaffeepausen, Mittagessen an beiden Tagen, Abendessen am 1. Tag)

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.

Montag, 04. Mai 2009

Lebensmittelhygiene heute – gesetzliche Vorgaben, Sorgfaltspflichten, Konzepte Vom HACCP-Konzept zur Eigenkontrolle Organisation einer Steuergruppe

Grundlagen der Eigenkontrolle / HACCP-Konzept:

- Gefahrenanalyse / Risikowichtung
- Identifizierung der CCPs
- Operationelle Voraussetzungen
- Wartung des HACCP-Konzepts – Wirksamkeitsüberprüfung und Review

Elemente des Qualitätsmanagements

- Dokumentenlenkung
- Hygienestörfallwesen und Rückrufverfahren
- Prozesskontrollen
- Lenkung fehlerhafter Produkte
- Internes Audit
- Reklamationswesen
- Lieferantenverwaltung

Dienstag, 05. Mai 2009

Richtlinien für Werksanlagen und Produktionsumfeld

- Allgemeine Voraussetzungen
- Wartung und Instandhaltung
- Reinigungskonzept
- Abfallmanagement

Maßnahmen zur Kontaminationsverhütung

- Fremdkörperkontrolle
- Glaspolitik
- Schädlingsmanagement
- Werkschemikalien

Der Mensch als dynamisches Hygieneelement – umgesetzte Personalhygiene

Das Hygieneaudit: Der Betrieb auf dem Prüfstand
Zertifizierung – Pflicht oder Chance?

Was bringt die neue ISO 22000?

- Änderungen vorbehalten -