

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: SNA-22

HACCP für Fortgeschrittene

22. - 23. Februar 2012

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

Position

Firmenanschrift

Tel.

Fax

E-Mail

Hotelreservierung erwünscht:

vom: _____ bis: _____

Datum / Unterschrift

Bei Zahlungen der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis:/...../.....

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). Eine Teilnahme ist nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die 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.



... hier beginnt der Erfolg!



HACCP

für Fortgeschrittene

Theorie und Praxis der
betrieblichen Eigenkontrolle

Verifikationsworkshop

22. - 23. Februar 2012

ZDS-Seminar
SNA-22

Kursprache:
Deutsch

Veranstaltungsort:
ZDS - Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

HACCP für Fortgeschrittene

Theorie und Praxis der betrieblichen Eigenkontrolle

Verifikationsworkshop

Welchen Inhalt hat der Kurs?

Schon lange ist HACCP oder "Eigenkontrolle" kein Fremdwort mehr. Seit dem Inkrafttreten der Deutschen Lebensmittelhygieneverordnung hat die Sorgfaltspflicht der Unternehmen eine neue Dimension erfahren. Fachbegriffe wie "CCP", "Monitoring", "Dokumentation" etc. sind längst in die betriebliche Alltagssprache übergegangen.

"HACCP für Fortgeschrittene" beginnt, wo herkömmliche Kurse aufhören. Das HACCP-Konzept ist „fertig“ – aber woher weiß ich, ob es vollständig, wirksam und praktisch ist?

Wer sich intensiv mit dem Thema HACCP beschäftigt hat, weiß, wie man Flussdiagramme erstellt, und kennt den HACCP-Definitions-dschungel. Aber: Wissen Sie genau, was "Hazard Analysis" ist? Was bedeutet "Risk Assessment - Risikoeinschätzung" für Sie? Haben Sie bereits ein HACCP-Konzept mit einem entsprechenden Monitoring-Gerüst und machen sich Gedanken über Verifikation, Validierung und sinnvolle Dokumentation? Ab wann ist ein HACCP ein HACCP?

Was ist das Lernziel?

Wir wollen gemeinsam an vorgegebenen Arbeitsbeispielen charakteristische "wunde Punkte" innerhalb der Produktsicherung aufzeigen. Ziel des Kurses ist es, HACCP nicht nur als starres Gebilde zu betrachten, sondern als lebendiges System, das imstande sein sollte, sich individuellen Veränderungen innerhalb des Betriebes flexibel anzupassen. Wir folgen darin dem Leitsatz: "HACCP ist Philosophie und Werkzeug zugleich."

Wer sollte den Kurs besuchen?

QM-Beauftragte, HACCP-Teammitglieder, Führungskräfte, die direkt in die Produktsicherung eingebunden sind - alle, die bereits elementare Grundkenntnisse in Lebensmittelhygiene und HACCP besitzen bzw. schon einmal ein HACCP-Seminar mitgemacht haben.

Bitte bringen Sie Ihre Fragen und Probleme mit!

Die Dozentin:

Dipl.-Biologin Dagmar ENGEL MACDONALD

Ausbildungsleiterin und Beraterin in Lebensmittelhygiene und HACCP

QMS Auditorin (IRCA), IHC European Facilitator

Termin: Mittwoch, 22.02.2012, 09.30 Uhr
bis Donnerstag, 23.02.2012, 17.00 Uhr

Ort: 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: s.steinmetz@zds-solingen.de

Gebühr: Mitglieder Verein ZDS € 825,00,--
Nicht-Mitglieder € 1180,00,--

Seminar-Nr: SNA-22

- Änderungen vorbehalten -

PROGRAMM

(einschl. Kaffeepausen, Mittagessen
sowie Abendessen am ersten Tag)

Mittwoch, 22. Februar 2012

THEORIE

HACCP-Prinzipien und Grundlagen

- Gefahrenanalyse, Risk Assessment, produktspezifisches HACCP und andere Modelle
- Monitoring, Korrekturmaßnahmen, Verifikation
- Verifikation und Validierung

Grundlagenverifizierung

Auditierung von HACCP-Konzepten

PRAXIS: Workshop

Donnerstag, 23. Februar 2012

THEORIE

- Entwicklung von Checklisten
- Prüfen von Dokumenten
- Stolpersteine und Lösungsansätze

PRAXIS: Workshop

Praktisches Vorgehen bei der
Wirksamkeitsüberprüfung