Für Lebensmittelsicherheit gemäß ISO 22000:2018 sorgen

REFERENZ: NOR006
Trainer: LUXCONTROL S.A.

1.0 Tag(e)

Beschreibung

Kennenlernen der wichtigsten Grundsätze des Managements der Lebensmittelsicherheit gemäß ISO 22000:2018

Ziele

Kennenlernen der wichtigsten Grundsätze des Managements der Lebensmittelsicherheit gemäß der Norm ISO 22000:2018.
Verfügbarkeit bzw. Besitz der notwendigen Informationen, um zu beurteilen, inwieweit ein solches System für die eigene Organisation geeignet ist.

In der Lage sein, die Einführung oder Überwachung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit zu steuern.

Zielpublikum

Personen, die an der Einführung, Überwachung oder Aktualisierung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000:2018 beteiligt sind oder sein werden

Inhalt

- Überprüfung der wichtigsten Punkte der ISO 22000:2018
- Zusammenhang zwischen der ISO 22000 und dem HACCP-System
- Praktische Fallbeispiele (HACCP, Präventionsprogramme)

Pädagogik

Theoretische Ausführungen, Präsentationen, praktische Anwendungen, Erfahrungsaustausch

Angaben

Keine Voraussetzungen erforderlich