

KIN-Seminar mit Praxisworkshop: Food Defense und Food Fraud optimieren!

Sie lernen, wie Sie Ihr Unternehmen **sicher gegen Food Fraud wappnen und Ihr Food Defense System** gemäß der geforderten **Standards sicher umsetzen**. Nach dem Besuch dieses Praxis-Seminars sind Sie in der Lage, Ihr eigenes Food Fraud Safety Management zu beurteilen und die gegebenenfalls notwendigen Maßnahmen einzuleiten und zu verteidigen. Sie erfahren, wie Sie Food Fraud in internen und Lieferantenaudits integrieren und welche Elemente ein Monitoring-Plan haben sollte (Nachweise für Rezepturtreue und Prozessbeherrschung).

Teilnehmer: Dieses Seminar richtet sich an Mitarbeiter und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherheit, an Food Fraud Beauftragte, IFS Beauftragte die konkret mit der Entwicklung, Optimierung der Food Fraud Systeme im Unternehmen befasst sind.

Kursnummer: L 030722

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Ganztägiger Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr
Montag, 30.05.2022

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf: Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:00 Uhr.
Es sind eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

Teilnahmegebühr: **835,00 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag, 23. Mai 2022

Programmablauf Montag, 30. Mai 2022

9:00 Uhr Begrüßung

ab 9:15 Uhr

Food Fraud:

- Einführung in die Grundprinzipien und -begriffe des Food Fraud
- Welcher Betrug ist möglich (inkl. Praxis-Workshop) – aktuelle Top-Themen
- Das fordern die Standards und der IFS Food 7
- Blick in den Leitfaden vom IFS zu Food Fraud
- Mindestkriterien für Food Fraud festlegen
- Food Fraud mit der Lieferantenauswahl und -bewertung verbinden

10:30 Uhr Kaffeepause

- Aufbau und Beispiele für eine Verwundbarkeitsanalyse und eines Plans zur Verminderung in Excel
- Praxis-Workshop: Durchführung einer Verwundbarkeitsanalyse

12:00 Uhr Mittagspause

Food Defense:

- Das fordern die Standards und der IFS Food 7
- Verantwortung festlegen
- Bedrohungen für den Produktschutz identifizieren
- Kritische Handlungen und Bereiche festlegen
- Aufbau eines Food Defense-Plans
- Personal und Lieferanten einweisen und schulen
- Überwachung und Rundgänge festlegen

15:00 Uhr Kaffeepause

- Wirksamkeitsprüfung vom Produktschutz in interne Audits
- Workshop: Fragen und Kriterien für den Produktschutz erstellen
- Umgang mit der BfR-Produktschutzcheckliste
- Workshop: Erstellung einer Bedrohungsanalyse in Excel

16:40 Uhr **Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung**