



Gut vorbereitet zum Audit im Futtermittel Handel & Lagerung

TERMINE & ORGANISATION

Termin:

Teil 1: 27.2.-28.2.2018

Teil 2: 5.4.2018

Zeiten:

9:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Raum Linz

Investition:

€ 990,-- exkl. Ust

Trainerin:

Dr. Beatrice Pacher

Dieser zweiteilige Workshop ist spezifisch darauf ausgerichtet, dass Sie für Erfassung, die Lagerung und den Handel von Futtermitteln ein Regel konformes Sicherheits-System einrichten können.

Im ersten Teil erfahren Sie die Grundlagen der Futtermittel Standards GMP B3 FSA, QS oder AMAPastus+, um die Anforderungen an Ihr Futtermittel-System zu ermitteln und auf Ihre Betriebs-Gegebenheiten übersetzen.

Nach einer Praxisphase in Ihrem Betrieb werden im zweiten Teil Erfahrungen aus dem Betriebsalltag diskutiert, bewertet und individuelle betriebliche Maßnahmen abgeleitet, damit Sie sicher durch das Audit kommen.

Für Wen?

Führungskräfte, Qualitätsbeauftragte sowie Mitarbeiter die für den Aufbau, die Implementierung und die Pflege des Futtermittel-Sicherheitssystems verantwortlich sind.

Worum es geht:

- Übersicht des Futtermittelrechtes und der Lieferkette
- Allgemeine Grundbedingungen und Aufbau der Dokumentation
- Integration in andere QM-Standards (z.B. ISO 9001)
- Besonderheiten & Pflichten für den Handel mit Futtermitteln
- Anforderungen & Pflichten für Erfassung & Lagerung
- HACCP-& Gefahrenanalyse
- Torwächter Regelungen sowie Analyse Programme
- Internes Audit

Ihr Nutzen:

Sie kennen die gesetzlichen Bestimmungen sowie verschiedene Standardgeber der Futtermittelwirtschaft. Sie wissen in welches System Sie mit Ihrem Zertifikat liefern dürfen. Sie sind in der Lage, Regel konforme Programme für Ihr Rohstoff Management zu ermitteln, Ihre Betriebshygiene und die Rückverfolgbarkeit zu planen, zu implementieren und zu optimieren. Sie können auf Basis eines internen Audits Ihr System bewerten, Maßnahmen ableiten und umsetzen.