

# Weiterbildungskurs Interne/r Fachauditor/In Lebensmittelsicherheit

18. April 2012

## Thema und Ziel

Die Durchführung von internen Audits ist nicht nur eine notwendige Pflichtübung für zertifizierungswillige und bereits zertifizierte Unternehmen, sondern ein wichtiges Instrument zur Beurteilung der Güte und Verbesserungsfähigkeit des Managementsystems, bzw. der Lebensmittelsicherheit.

Eine wichtige Voraussetzung für eine nutzbringende Auditierung sind für diese Aufgabe optimal geschulte Mitarbeitende.

Ziel dieses Seminars ist die praxisorientierte und effiziente Ausbildung für die Auditierung im Lebensmittelsicherheitsbereich.

## Nutzen Teilnehmer

Die Kursteilnehmer kennen die Kernpunkte und die Methodik der Auditierung der Lebensmittelsicherheit, im eigenen Betrieb. Sie sind in der Lage den Erfüllungsgrad der Lebensmittelsicherheit, basierend auf den geltenden Standards, sicher zu beurteilen.

## Nutzen Unternehmen

Gewissenheit, dass die Aspekte der Lebensmittel-Sicherheit zweckmässig überwacht sind und die Normanforderungen erfüllt werden.

Da die Übungen auf Basis der unternehmensinternen Dokumentationen stattfinden, resultiert ein sogleich greifbarer Nutzen für das Unternehmen.

## Teilnahme- Bestätigung/ Attest

Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Zusätzlich zum Kurs haben die Teilnehmer die Möglichkeit im eigenen Betrieb ein durch unseren Fachauditor begleitetes Audit zu absolvieren (Kosten: CHF 300.-, excl. Reisespesen). Teilnehmer/Innen welche ihre Qualifikation im Rahmen des begleiteten Audits belegen, erhalten das Attest „Interne/r Fachauditor/In Lebensmittelsicherheit“ (siehe Ausschreibung auf [www.vae.ch](http://www.vae.ch)).

<b>Zielgruppe</b>	<p>Mitarbeitende, welche innerhalb Lebensmittelbetrieben als interne Auditoren eingesetzt werden.</p> <p>QM-Verantwortliche und Verantwortliche für die Lebensmittel-Sicherheit.</p> <p>Verantwortliche für die Organisation von internen Audits mit Fokus Lebensmittelsicherheit.</p> <p>Grundkenntnisse des Auditierens werden vorausgesetzt. D.h. eine Basisausbildung (siehe separate Ausschreibung) für interne Audits oder äquivalente Erfahrung in der Durchführung interner Audits wird von den Teilnehmern erwartet.</p>	<b>Datum</b>	Mittwoch, 18.04.2012
		<b>Zeit</b>	08:30 – 17.30 Uhr
		<b>Ort</b>	Von Arx Engineering Seidenhof Amthofstrasse 18 8630 Rüti
		<b>Kosten</b>	CHF 580.- pro Person Inklusiv Seminarunterlagen, Pausenerfrischungen und Mittagessen
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit und normative Grundlagen (BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000)</li> <li>• Auditierung des HACCPs, der Präventivprogramme, sowie der Verantwortung der Leitung</li> <li>• Integrierte Lebensmittelsicherheit</li> <li>• Tipps und Besonderheiten bei der Auditierung der Lebensmittelsicherheit</li> </ul>	<b>Übernachtung</b>	Bei Bedarf reservieren wir für Sie eine geeignete Hotelunterkunft
		<b>Anmeldung</b>	Schriftlich per Fax, Post, Mail oder über unsere Homepage
		<b>Anmeldefrist</b>	Bis 2. April 2012 Die Zahl der Teilnehmer ist auf maximal 12 Personen beschränkt. Die Durchführung wird gewährleistet, wenn mindestens 6 Anmeldungen vorliegen.
<b>Vorbereitung</b>	<p>Die Teilnehmenden erhalten eine Zusammenfassung der Lebensmittelsicherheits-Standards (BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000), sowie ein Fragebogen zur Unternehmens-internen Auseinandersetzung mit dem Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit.</p> <p>Die Teilnehmer werden gebeten Fachspezifische betriebs-interne Regelungen als Arbeitshilfe für die Übungssequenzen mitzunehmen.</p>		
<b>Referenten</b>	Mathias Gwalter, Leiter Auditorenkurse, LM-Ing. FH Martin von Arx, Fachberater Lebensmittelbranche		