



Herausforderungen in der Lebensmittelbranche erfolgreich meistern

In Zeiten globaler Märkte und immer komplexer werdender Kunden-Lieferantenbeziehungen tragen Lebensmittelsicherheitsstandards dazu bei, die bestehenden Herausforderungen hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln bestmöglich zu meistern. Die Einhaltung der Vorgaben sowie die praxismgerechte Umsetzung dieser Standards werden durch unabhängige Audits überwacht. Klare Bewertungskriterien ermöglichen nicht nur eine objektive Beurteilung und Einstufung der jeweiligen Unternehmen – gegebenenfalls im Vergleich zu anderen Unternehmen – sondern geben auch Aufschluss über die individuelle Entwicklung einer Organisation im Vergleich zu vorangehenden Audits.

"Gerade weil diese Standards auch zunehmend international gefordert sind, ist der Begriff Lebensmittelsicherheit nicht nur ein häufig gebrauchtes Schlagwort, sondern zunehmend im Tun und Handeln aller Organisationen der Lebensmittelkette verankert", so DI **Wolfgang Leger-Hillebrand**, Prokurist Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit .

[Hier weiterlesen](#)

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Die Quality Austria bietet als kompetenter und zuverlässiger Partner Audits auf Basis aller wichtigen Lebensmittelsicherheitsstandards an, die ausschließlich von branchenerfahrenen und bestens qualifizierten Auditoren durchgeführt werden.

Um Sie bestmöglich auf alle Herausforderungen in der Lebensmittelbranche vorzubereiten, informieren wir Sie heute über die aktuellen **qualityaustria** Dienstleistungen in der Lebensmittelbranche.

Merken Sie sich auch gleich den Termin für das **8. qualityaustria Lebensmittelforum** in Linz vor: **12. Oktober 2016** - wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Viel Spaß beim Lesen!

Beste Grüße,

Marisa Pirker, BSc
Marketing

Überblick

- Herausforderungen in der Lebensmittelbranche erfolgreich meistern
- Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung
- Produktzertifizierung
- NEU: ISO 22000 und FSSC 22000 – Grundlagen und erfolgreiche Umsetzung der Anforderungen in der Praxis
- Inhousetrainings
- Trainings- und Eventtipps
- Downloads



Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung

(Auszug)

- [ISO 22000 und FSSC 22000](#)
- [EN 15593 Verpackung – Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen – Anforderungen](#)
- [EN 14065: in Wäschereien aufbereitete Textilien-Kontrollsystem Biokontamination](#)
- [HACCP/Hygiene-management nach CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003](#)

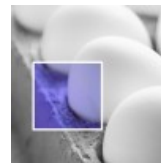


Hier weiterlesen

Produktzertifizierung

(Auszug)

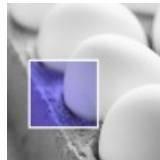
- [IFS International Featured Standard Food](#)
- [IFS Logistic/IFS Broker/IFS Cash & Carry/Großhandel](#)
- [IFS PACsecure Standard](#)
- [IFS Global Markets Food: Programm zur Beurteilung der Sicherheit von Lebensmitteln für kleine Unternehmen](#)
- [BRC – Globaler Standard für Lebensmittel-sicherheit](#)
- [GFSI Global Market Standard für Food Eigenmarken](#)



Hier weiterlesen

NEU: ISO 22000 und FSSC 22000 – Grundlagen und erfolgreiche Umsetzung der Anforderungen in der Praxis

Im Zuge dieses Seminars werden die erforderlichen Maßnahmen zur Erfüllung der Normforderungen praxisnah vermittelt und individuellen Schwerpunkte zur erfolgreichen und wirksamen Implementierung erläutert. Darüber hinaus wird dargestellt, wie das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem nach ISO 22000 bzw. FSSC 22000 fortlaufend verbessert und am Leben gehalten werden kann.



Hier weiterlesen

Inhousetrainings

Zu den effizientesten Ausbildungsmöglichkeiten gehört das Lernen im eigenen Haus, im Kreis von Kollegen und Führungskräften, anhand aktueller Fallbeispiele aus dem eigenen Arbeitsbereich. Die öffentlichen **qualityaustria** Trainings können 1:1 als Inhousetraining gebucht werden. Damit kommen sämtliche **qualityaustria** Ausbildungsangebote direkt zum Kunden. Interessiert? Unser [Inhouse-Team](#) steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.



Hier weiterlesen



■ **Start der Lehrgangsreihe
Risikomanagement in der
Lebensmittelindustrie**

27. - 28.04.2016, Wien

Hier buchen

■ **Seminar: Der IFS Beauftragte –
Lebensmittelsicherheitsmanagement
kompakt**

09. - 10.05.2016, Wien

Hier buchen

■ **Seminar: Interner Auditor – Audits in der
Lebensmittelindustrie professionell
durchführen**

14.04.2016, Wien

14.11.2016, Linz

Hier buchen

■ **Seminar: Verpackungen in der
Lebensmittelindustrie – Qualität und
Rechtskonformität**

02.05.2016, Linz

Hier buchen

■ **Seminar: HACCP – Systeme kritisch
prüfen und optimieren**

07.04.2016, Linz

Hier buchen

■ **Seminar: Food Defense und Food Fraud:
komplexe Anforderungen erfolgreich
bewältigen**

21.04.2016, Linz

Hier buchen

■ **Refreshing für Qualitätsmanager und
Auditoren, Schwerpunkt
Lebensmittelsicherheit**

01. - 02.06.2016, Wien

Hier buchen



**8. qualityaustria
Lebensmittelforum**

12.10.2016, Linz

Save the date



**Seminar:
Lebensmittelhygiene – die
Bedeutung von Reinigung
und Desinfektion**

19.05.2016, Wien

20.10.2016, Linz

Hier buchen



**3. qualityaustria Umwelt-
und Energieforum**

**20 Jahre
Umweltmanagement – Mut
zu neuen Bildern im Kopf**

28.04.2016, Wien

Hier weiterlesen



**qualityaustria Winners'
Conference und Verleihung
Staatspreis
Unternehmensqualität**

Erfolg mit Excellence

16.06.2016, Wien

Hier weiterlesen



**Meet & Greet: Karriere mit
Qualität**

26.04.2016, Wien

30.05.2016, Salzburg

14.06.2016, Innsbruck

Hier anmelden

Downloads



Kursprogramm
(44 MB)



**Auszug
Kursprogramm
2016 -
Lebensmittel**
(10.9 MB)



**Leistungs-
übersicht
2016/17**
(3.5 MB)



**Flyer ISO
22000**
(178 KB)



Flyer IFS
(178 KB)

qualityaustria Video-Channel
Jetzt kostenlos abonnieren!



qualityaustria
Erfolg mit Qualität

Headquarters
Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax.: (+43 1) 274 87 47-100
www.qualityaustria.com

Customer Service Center
Am Winterhafen 1/1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax.: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com