

Lebensmittelsicherheit – Status quo 2016

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. Gerade weil diese Standards 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.

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

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Heute möchten wir Ihnen unser branchenspezifisches Angebot im Bereich Lebensmittelsicherheit näher bringen. Wir möchten Sie in dieser Spezialausgabe der **qualityaustria TIMES** über aktuelle News, unser Angebot in der Systemzertifizierung sowie über unser neues [Kursprogramm 2017](#) informieren.

Unsere Kurse rechnen sich! Profitieren Sie vom **Frühbucherbonus** in Höhe von 10% bei Kursanmeldungen bis zum **11. November 2016** (gilt für alle Trainings ab 2017)! Bei neuen Angeboten sparen Sie dank unseres **Pionierbonus** 20% und Ihren Kompetenzerwerb honorieren wir mit 5% Nachlass.

Wir möchten auch die Chance nutzen und Sie zu unserem [8. qualityaustria Lebensmittelforum](#) am 12. Oktober 2016 in Linz einladen. In diesem Jahr wartet unter dem Motto "**Kostbare (Lebens)Mittel in Zeiten der Globalisierung**" ein spannender Tag mit praxisnahen Vorträgen und einem regen Austausch mit Branchenkennern auf Sie!

Es erwarten Sie auch News in puncto IFS, Food Fraud und dem neuen EU Leitfadens 2016/C 278/01.

Viel Spaß beim Lesen!

Mit freundlichen Grüßen,



Marisa Pirker, BSc
Marketing

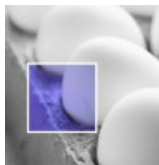
Überblick

- Lebensmittelsicherheit – Status quo 2016
- Neues aus der Welt des IFS
- FOOD FRAUD – eine neue Bedrohung?
- Veröffentlichung: Neuer EU Leitfadens 2016/C 278/01
- Produktzertifizierung
- Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung
- Trainingsangebot
- Zu Gast bei Max
- 8. **qualityaustria** Lebensmittelforum
- Trainings- und Eventtipps
- Downloads



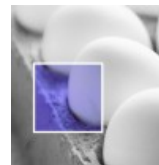
Neues aus der Welt des IFS

Noch vor der im Jahr 2017 geplanten Veröffentlichung der Version 7 des IFS Food hat der IFS ein neues Schema für Zertifizierungen veröffentlicht. Alle Unternehmen, deren Zertifikat bis zum 17. März 2017 oder länger gültig ist, können künftig zwischen einem angekündigten oder einem unangekündigten Audit wählen und sich ab dem 01. Oktober 2016 bei ihrer Zertifizierungsstelle für die unangekündigte Option registrieren. Anmeldungen für unangekündigte IFS Food Checks sind nur noch bis 30. September 2016 möglich.



FOOD FRAUD – eine neue Bedrohung?

Food Fraud, inklusive „EMA“ (Economically Motivated Adulteration), gewinnt zunehmend an Bedeutung und steht derzeit mehr im Fokus denn je. Unternehmen der Lebensmittelindustrie haben sich in den letzten Jahren intensiv mit Maßnahmen zur Erhöhung des Produktschutzes (Food Defense) auseinander gesetzt und Vorkehrungen getroffen, um eine absichtliche Kontamination ihrer Produkte durch Angreifer, die dem Unternehmen oder einzelnen Personen Schaden zufügen wollen, zu verhindern.

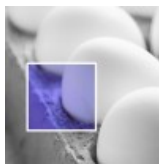


Hier weiterlesen

Hier weiterlesen

Veröffentlichung: Neuer EU Leitfaden 2016/C 278/01

Am 30. Juli 2016 wurde der Leitfaden EU 2016/C 278/01 veröffentlicht. Der neue Leitfaden fokussiert nicht nur auf die HACCP-gestützten Verfahren, sondern zielt darauf ab, die Bedeutung der PRPs und der HACCP-Grundsätze im Rahmen eines Managementsystems hervorzuheben. Er soll als Orientierungshilfe die praktische Umsetzung erleichtern und deckt flexible Regelungen für bestimmte Unternehmen ab.



Produktzertifizierung

(Auszug)

- [IFS Food Standard](#)
- [IFS PACsecure Standard](#)
- [IFS Logistic/IFS Broker/IFS Cash & Carry/Großhandel](#)
- [GFSI Global Market Standard für Food Eigenmarken](#)
- [BRC – Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit](#)
- [BRC/IOP Globaler Standard für Verpackung und Verpackungsmaterialien](#)



Hier weiterlesen

Hier weiterlesen

Systemzertifizierung, Begutachtung und Validierung

(Auszug)

- [ISO 22000 und FSSC/ISO 22000-1 für Lebensmittel, FSSC 22000-4 für Verpackungen](#)
- [EN 15593 Verpackung – Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen – Anforderungen](#)
- [HACCP/Hygienemanagement nach CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003](#)



Trainingsangebot

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass im Jahr 2017 vier neue Seminare auf Sie warten:

- [Lebensmittelrecht kompakt – Haftung und Verantwortlichkeit](#)
- [Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen](#)
- [Lieferanten erfolgreich auswählen und managen](#)
- [Lebensmittelhygiene – Die Bedeutung von Reinigung und Desinfektion](#)



Hier weiterlesen

Hier weiterlesen

Zu Gast bei Max



8. qualityaustria Lebensmittelforum



DI **Wolfgang Leger-Hillebrand**, Prokurist und Branchenmanager des Bereichs Lebensmittelsicherheit bei der Quality Austria, wurde von Max Quality zum Interview gebeten. Er weiß über die Wichtigkeit von Lebensmittelsicherheit ebenso zu berichten, wie über aktuelle Trends und Entwicklungen in der Branche! Machen Sie auch beim [Gewinnspiel](#) mit und erhalten Sie exklusiven Zugang zum Video von Frau Dr. Koubek!

Mit Freude laden wir Sie ein am **12. Oktober 2016** in **Linz** dabei zu sein, wenn unter dem Motto "**Kostbare (Lebens)Mittel in Zeiten der Globalisierung**" alles auf den Tisch kommt was die Branche im Moment bewegt. Es erwartet Sie ein spannendes [Programm](#) mit vier Schwerpunktbereichen, topaktuelle Inhalte und neue Impulse. Wir freuen uns auf Ihre [Anmeldung](#)!

Hier weiterlesen

Hier weiterlesen



■ **Start der Lehrgangsreihe: Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit**

08. – 09.03.2017, Linz

Hier buchen

■ **NEU Seminar: Lieferanten erfolgreich auswählen und managen**

02.03.2017, Linz
09.11.2017, Wien

Hier buchen

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

14.11.2016, Linz
20.06.2017, Wien
28.11.2017, Linz

Hier buchen

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

08. – 09.05.2017, Wien

Hier buchen

■ **NEU Seminar: Lebensmittelhygiene – Die Bedeutung von Reinigung und Desinfektion**

20.10.2016, Linz
01.02.2017, Wien
27.09.2017, Linz

Hier buchen

■ **Seminar: Verpackungen – Produktschutz, Qualität und Hygienemanagement**

08.11.2017, Linz

Hier buchen

■ **NEU Seminar: Lebensmittelrecht kompakt – Haftung und Verantwortlichkeit**

01.06.2017, Linz
21.09.2017, Wien

Hier buchen

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

07.11.2016, Wien
24.04.2017, Linz
23.10.2017, Wien

Hier buchen

■ **NEU Seminar: Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen**

23.03.2017, Wien

Hier buchen

■ **Refreshing für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**

31.05. – 01.06.2017, Wien

Hier buchen



**8. qualityaustria
Lebensmittelforum**

"Kostbare (Lebens)Mittel in Zeiten der Globalisierung"

12. Oktober 2016, Linz

Hier anmelden



23. qualityaustria Forum

15. März 2017, Salzburg

Save the date



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 Quality Austria bietet daher alle Lehrgangsreihen, Lehrgänge, Seminare und Refreshings auch als Inhouse-Variante an. Darüber hinaus warten im Bereich Lebensmittelsicherheit folgende Inhouse-Angebote auf Sie:

- [Workshop Lebensmittelsicherheit \(IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000\)](#)
- [HACCP- Grundlagen und erfolgreiche Implementierung](#)
- [Workshop Verpackung: Spezifikationen, Konformitätserklärungen & Co](#)
- [Workshop Food Defense und Food Fraud: komplexe Anforderungen erfolgreich bewältigen](#)
- [Workshop Krise - Testen Sie den Ernstfall](#)
- [IFS - International Featured Standards \(Food, Logistics, Broker\)](#)
- [Risiken erkennen und beherrschen - aber wie?](#)
- [Eigenkontrolle und HACCP in der Gastronomie](#)
- [Hygieneschulung - Personal Hygiene schulen](#)
- [Krisenmanagement und Krisenkommunikation in der betrieblichen Praxis](#)
- [IFS Global Markets Food - DIE CHANCE für kleine Lebensmittelbetriebe](#)
- [Hygienemanagement kompakt](#)
- [Hygienemanagement für Verpackungshersteller](#)
- [IFS Anforderungen an Verpackungsmaterial](#)

Hier weiterlesen

Downloads



Programm Lebensmittel- forum 2016

(519 KB)



NEU: Kursprogramm 2017

(29 MB)



NEU: Bonussystem 2017

(1.7 MB)



Auszug Lebensmittel- sicherheit

(0.9 MB)



Flyer Österreichs Qualitäts- Champion/- Talent

(2.4 MB)

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