



**Kursus**  
**1 dag**  
Nr. 33054 P

**DKK 5.600**  
ekskl. moms

**Dato**

**Sted**

## Fødevarer svindel; sårbarhedsanalyse og -styring

Forebyggelse af svindel med fødevarer (food fraud), er et grundvilkår for mange virksomheder i dag. GFSI- anerkendte standarder kræver analyse af sårbarhed overfor svindel med fødevarer og en styringsplan i virksomhedens ledelsessystem for fødevarer sikkerhed. Kurset hjælper med at gøre det overskueligt at foretage sårbarhedsvurdering og at omsætte den til praktisk styring.

### Deltagerprofil

Kurset henvender sig til kvalitetsmedarbejdere, der ofte er tovholdere for virksomhedens sårbarhedsanalyse. Virksomhedens ledelse, personale-, salgs- og indkøbsansvarlige samt operatører i varemodtagelse og produktion vil også vil have stor gavn af at deltage på kurset, da vurdering af sårbarhed overfor svindel kræver viden fra hele virksomheden.

SSAFE-værktøjets begreber bliver behandlet på jævnt dansk, og engelskkundskaber er ikke en forudsætning for at deltage. Hvis det efterspørges, kan kurset udbydes på engelsk og som virksomhedstilpasset kursus.

### Udbytte

- Viden om tankegangen bag svindel med fødevarer
- Mod på at analysere og vurdere virksomhedens sårbarhed overfor svindel med fødevarer
- Gennemgang af krav i lovgivning og GFSI- anerkendte standarder som FSSC 22000, IFS og BRCGS
- Indsigt i begrebet Food Integrity, der omfatter svindel og anden generel produktillid
- Træning i brug af sårbarhedsanalyse-værktøjet fra SSAFE: Food fraud vulnerability assessment tool



- Kendskab til nye metoder til bestemmelse af fødevarers autenticitet
- Inspiration til styringsplan for praktisk styring af sårbarhed i virksomhedens ledelsessystem
- Dokumentation for modtaget træning

## Indhold

- Hvad er fødevarsvindel?
- Hvorfor er det relevant?
- Forskel på HACCP, VACCP og TACCP (Food Defence)
- Krav fra lovgivningen i EU og USA (FSMA)
- Krav fra standarderne
- Kundernes krav om "ærlige varer" - Food Integrity
- Hvad er sårbarhedsanalyse?
- Værktøjer til sårbarhedsanalyse, særligt SSAFE
- Hvordan gøres det overskueligt?
- Hvorfra hentes den nødvendige information?
- Virksomhedens egne "eksperter"
- Resultatet af analysen: synliggørelse af sårbarheder
- Omsætning af resultat til kontrolplan i ledelsessystemet
- Metoder til test af autenticitet

Kursusbeskrivelse og -indhold bliver løbende opdateret.

## Form

Emner og begreber præsenteres og der arbejdes en del praktisk på egen PC med brug af SSAFE-værktøjet med reference til deltagernes egne erfaringer.

Heldagskursus med fuld forplejning i kursuslokalerne ved Teknologisk Institut.

I forlængelse af kurset tilbydes kursusdeltagere rabat på rådgivning indenfor sårbarhedsanalyse og forebyggelse af fødevarsvindel.

### UNDERVISER

## Lars Krusell

Lars er bromatolog. Arbejdede i mange år hos Fødevarestyrelsen med hygiejne, mikrobiologi og opklaring af fødevarebåren sygdom foruden egenkontrol og HACCP. Er hos Teknologisk Institut rådgiver, sparringspartner og underviser for virksomheder i fødevarekæden.

## Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lars Thomas Krusell  
+45 72203491  
[lark@teknologisk.dk](mailto:lark@teknologisk.dk)