



Kursus

1 dag

Nr. 33054 P

DKK 5.600

ekskl. moms

Dato

23-03-2020

25-03-2020

Sted

Taastrup

Aarhus

Fødevarer svindel; sårbarhedsanalyse og -styring

Forebyggelse af svindel med fødevarer (food fraud) er et grundvilkår for mange virksomheder i dag. Anerkendte standarder som FSSC 22000, IFS og BRC 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.

Udbytte

- Viden om tankegangen bag svindel med fødevarer
- Overblik over en kompleks opgave
- 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 BRC
- Indsigt i redskaber til at gennemføre systematisk sårbarhedsanalyse
- Træning i brug af 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
- Tryghed ved at kende resultater fra gennemførte audits
- Dokumentation for modtaget træning

Deltagerprofil

Kurset henvender sig naturligvis til kvalitetsmedarbejdere, der ofte er tovholdere for virksomhedens sårbarhedsanalyse.

Vurdering af sårbarhed overfor svindel kræver imidlertid viden fra hele virksomheden, hvorfor virksomhedens øverste ledelse, personale-, salgs- og indkøbsansvarlige samt operatører i varemottagelse og produktion også vil have stor gavn af at deltage på kurset.

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

Underviser

Lars Krusell er bromatolog (levnedsmiddelkandidat/M.Sc. Food Science) og har i mange år arbejdet hos Fødevarestyrelsen med hygiejne, mikrobiologi og opklaring af fødevarerborne sygdomsudbrud foruden egenkontrol og HACCP. Lars er nu rådgiver, sparringspartner og underviser hos Teknologisk Institut for virksomheder i fødevarerækeden.

Indhold

- Hvad er fødevarerisikostvindel?
- Hvorfor er det relevant?
- Forskel på HACCP, VACCP og TACCP
- Krav fra lovgivning i EU og USA (FSMA)
- Krav fra standarderne
- Hvad er sårbarhedsanalyse?
- Værktøjer til sårbarhedsanalyse, særligt SSAFE
- Hvordan gøres det overskueligt?
- Hvorfra hentes den nødvendige information?
- Virksomhedens egne "eksperter"
- Resultatet af analysen: styringsplan i ledelsessystemet
- Metoder til test af autenticitet

Kursusindhold bliver løbende opdateret.

Form

Emner og begreber præsenteres og der arbejdes med den praktiske brug af SSAFE-værktøjet med reference til deltagerens egne erfaringer.

Heldagskursus med fuld forplejning i kursuslokalerne ved Teknologisk Institut.

I forlængelse af kurset tilbydes kursusdeltagere 5 timers rådgivning for 5.000 kr. indenfor sårbarhedsanalyse og forebyggelse af fødevarerisikostvindel. Rådgivningen ydes i op til et år efter kurset. Tilbuddet er gældende i tre måneder efter kurset. Derefter er prisen 7.500 kr.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lars Thomas Krusell
+45 72203491
lark@teknologisk.dk