

Zielgruppen

Hygienemanagementverantwortliche, Vertriebs- und Bereichsleiter sowie weitere Führungskräfte aus den Unternehmen der Wertschöpfungskette „Lebensmittelverpackungen“.

Teilnahmegebühr

IK-Mitglieder: 395,- Euro

Nicht-IK-Mitglieder: 595,- Euro

zzgl. 19 % MwSt.

Jeder weitere Teilnehmer aus einem Unternehmen erhält einen Preisnachlass von 50 Euro.

Im Preis enthalten sind der Tagungsband, Erfrischungsgetränke sowie ein Mittagessen.

Anmeldung

www.kunststoffverpackungen.de/veranstaltungen

Stornierung

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei schriftlicher Abmeldung nach dem 25.02.2020 eine Stornogebühr von 30 Prozent des Teilnahmepreises berechnet wird. Bei Stornierung nach dem 03.03.2020 wird der volle Preis berechnet.

Veranstalter

IK-Akademie der IK Industrievereinigung
Kunststoffverpackungen e.V.

Ansprechpartnerin: Kerstin Meggert
k.meggert@kunststoffverpackungen.de

Tel.: +49 (0)6172 9266-65

Es gelten die allgemeinen
Geschäftsbedingungen der IK.



Veranstaltungsort

Steigenberger Hotel
Kaiser-Friedrich-Promenade 69–75
61348 Bad Homburg
Tel. +49 (0) 6172 181-0

IK Industrievereinigung Kunststoffverpackungen e.V.

Bundesverband für
Kunststoffverpackungen und Folien

Kaiser-Friedrich-Promenade 43
61358 Bad Homburg

Tel. +49 (0) 61 72 92 66 01
Fax +49 (0) 61 72 92 66 70

www.kunststoffverpackungen.de
info@kunststoffverpackungen.de



IK-Seminar

„Hygienemanagement in der Verpackungsindustrie“

10. März 2020 | Steigenberger Hotel, Bad Homburg



Foto: iStockphoto © viadimir_n

Hygienemanagement in der Verpackungsindustrie

Die Gratwanderung des Verpackungsherstellers bewegt sich heutzutage zwischen Verbraucherschutz und Qualitätsanforderungen. Auf der einen Seite stehen gesetzliche Forderungen, auf der anderen Seite immer mehr Leitlinien und Normen, die vom Kunden postuliert werden. Standards erscheinen, verändern sich, gewinnen oder verlieren an Bedeutung. Was ist der „richtige“ Standard für mein Unternehmen? Gibt es eine „Supernorm“ die sowohl den Kunden zufriedenstellt als auch das betriebliche Managementsystem unterstützt? Was kann eine Zertifizierung abdecken? Wo sind Schnittstellen? Und überhaupt: HACCP war gestern – jetzt drängen sich Forderungen nach Food Defense Konzepten und Food Fraud Mitigation Pläne in den Vordergrund.

Der BRC Global Standard für Verpackungen und Verpackungsmaterialien hat sich seit 2001 in der Welt der Verpackungshersteller etabliert. Wie keine andere Norm hat dieser Standard Maßstäbe sowohl für den Hersteller als auch für den Veredler gesetzt. Von Beginn an wurde diese Norm nicht nur begrüßt, argwöhnisch beobachtet und viel diskutiert, sondern wurde auch zum Auslöser zahlreicher kompetitiver Leitlinien. Für den zertifizierungswilligen Betrieb hat sich mittlerweile eine Normenlandschaft entwickelt, in der man leicht den Überblick verliert.

BRC und kein Ende? 2019 wurde die 6. Version des Globalen Standards für Verpackungen veröffentlicht, die 2020 ihre Umsetzung findet. Neue Forderungen, auch und gerade für den Kunststoffveredler, rücken nach vorne. Was spielt sich in den anderen Standards ab? Und was geschieht vor, im und nach dem Audit?

Programm

Dienstag, 10. März 2020	
Referentin	Dipl.-Biol. Dagmar Engel MacDonald – Schulung und Beratung – QMS Lead Auditor (IRCA) Evaluator of Packaging Technology
Moderatorin	Dr. Fang Luan IK Industrievereinigung Kunststoffverpackungen e.V.
10.00 – 10.10 Uhr	Begrüßung Dr. Fang Luan
10.10 – 11.10 Uhr	Vortrag 1 Lebensmittelverpackungen im Brennpunkt <ul style="list-style-type: none"> • Der Verpackungshersteller zwischen Gesetzen, Normen und Leitlinien • Lieferant Verpackungshersteller: Erwartungshaltungen von Kunden aus der Lebensmittelindustrie • Vorgaben aus den Handelsstandards am Beispiel des IFS Food Standards

11.10 – 12.30 Uhr	Vortrag 2 Standards und Normen in der Verpackungswelt: BRC und kein Ende? <ul style="list-style-type: none"> • Die Weiterentwicklung des BRC Globalen Standards • Die „anderen“ Normen • HACCP-für den Verpackungshersteller: Funktion und Produktintegrität
12.30 – 13.30 Uhr	Mittagsimbiss
13.30 – 15.00 Uhr	Vortrag 3 Food Defense – Food Fraud Von HACCP zu TACCP zu VACCP
15.00 – 15.20 Uhr	Kaffeepause
15.20 – 16.00 Uhr	Fragen und Antworten
16.00 Uhr	Wrap-up und Ende der Veranstaltung