



Tentamus Academy Programm 2020



Lebensmittel und Futtermittel sind Lebensgrundlage für Mensch und Tier. Ihre Qualität hat direkten Einfluss auf unsere Gesundheit. Auf dem Weg vom Feld zum Verbraucher werden sie von vielen Faktoren beeinflusst. Mit unserem globalen Netzwerk akkreditierter Laboratorien leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit.

Mit der Tentamus Academy ergänzen wir die Aussagen der Analytik und geben Anleitungen zum Hygienemanagement und zur Risikoanalyse (HACCP). Wir greifen aktuelle Themen auf, wie Lebensmittelverfälschung (Food Fraud) oder Allergene. Dabei unterstützen wir Sie mit Tipps und Erfahrungen aus der Praxis und helfen Ihnen, die gesetzlichen Anforderungen sicher umzusetzen.

Wir legen Wert auf:

- verständliche & praxisnahe Schulungen
- umsetzbare & anforderungskonforme Lösungen
- Wissensvermittlung durch erfahrene Referenten (IFS- und BRC-zugelassene Trainings-Provider)
- aktuelle & informative Inhalte

**Tagespreis pro Teilnehmer: 490,00 Euro /
450,00 Euro online**

**Alle Schulungen können auch Inhouse/an anderen
Veranstaltungsorten durchgeführt werden.
Zudem bieten wir teilweise die Schulungen auch online an.**



Termin	Veranstaltung	Standort
25.05.	Aktuelle Informationen zum IFS Food V7	online
26.06.	Angepasste Anforderungen des IFS Broker V3	Planegg-Martinsried
03.07.	Aktuelle Informationen zum IFS Food V7	online
06.07.	Anforderungen an die ISO 22000:2018 & FSSC V 5.1	Planegg-Martinsried
07.07.	Anforderungen an das Assessment nach IFS Gobar Markets Food	Planegg-Martinsried
08.07.	Interner Auditor mit Übungen nach ISO 19011	Planegg-Martinsried
09.07.	Der Hygieneblick in Ihr Unternehmen mit Filialnetz (LEH, Bäckerei, Metzgerei...)	Planegg-Martinsried
15.07.	Food Fraud, Anforderungen der GFSI, Info-Veranstaltung	Planegg-Martinsried
28.07.	Blick auf die häufigsten Abweichungen aus BRC Audits	Planegg-Martinsried
29.07.	Allergene und Food Fraud, Anforderungen der GFSI und praktische Umsetzung	Planegg-Martinsried
30.07.	Blick auf die häufigsten Abweichungen aus IFS/BRC Audits	Planegg-Martinsried
31.07.	Angepasste Anforderungen des IFS Food V7	Planegg-Martinsried
02.10.	GFSI: Welche Laboranalysen sind gefordert, wie werden Berichte ausgewertet, was bedeuten die Ergebnisse?	Planegg-Martinsried
14.10.	Root Cause Analysis/ Ursachenanalyse (Anforderungen der GFSI) mit praktischen Übungen	Planegg-Martinsried
15.10.	Interner Auditor mit Übungen nach ISO 19011	Planegg-Martinsried
16.10.	Aktuelle Informationen zum IFS Food V7	online
23.10.	HACCP-Training (GFSI-Anforderungen) und praktische Übungen	Planegg-Martinsried



Tentamus[®]
Labs for Life

Haben Sie Fragen oder möchten Sie eine Schulung buchen?
Sprechen Sie uns an:

info.fra@tentamus.com
T +49 89 413 253 55 800