

Seminar: Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung

Die DLG-Akademie bietet Ende Oktober einen
Praxisworkshop in Frankfurt am Main



Das Thema Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist heute für Lebensmittelproduzenten von zentraler Bedeutung. Rückverfolgbarkeit wird nicht nur in Bezug auf die Herkunft der Rohwaren immer wichtiger, sondern beispielsweise auch hinsichtlich Allergenen und GVO. Eine klare Dokumentation der erzeugnisbegleitenden Prozesse ist für Unternehmen nicht nur gesetzlich verpflichtend. Es ist zugleich eine wichtige Investition in Glaubwürdigkeit und Image. Die gesetzlichen Regelungen bezüglich Rückverfolgbarkeit werden allerdings immer schwieriger überschaubar und Produkthaftungspflichten für

Unternehmen konkreter.

Die Akademie der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bietet daher einen Praxisworkshop zum Thema „Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung“ an. Die Veranstaltung findet am 28. Oktober 2013 in Frankfurt am Main statt. Der Workshop richtet sich an Leiter bzw. Mitarbeiter der Qualitätssicherung aus den Bereichen Lebensmittelwirtschaft und Zulieferbetriebe.

Ziel des eintägigen Workshops ist es, die Teilnehmer auf den neusten Stand der Dinge bezüglich gesetzlicher und normativer Anforderungen zu bringen und anhand von Fallbeispielen, Rückverfolgbarkeitstests in der Gruppe anzuwenden. Dabei werden auch elektronische Rückverfolgbarkeitssysteme vorgestellt sowie ihre Vor- und Nachteile in der Praxis.

Die Workshop-Gebühren betragen 520 Euro (exkl. MwSt).
(Red./DLG)

Weitere Infos:

www.dlg-akademie.de/rueckverfolgbarkeit.html

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at