



Seminarium om uppdaterade kraven – inom FSSC 22000 och IP livsmedel

Då efterfrågan varit stor erbjuder nu Eurofins Food & Feed Testing Sweden AB och Nomor AB tre nya seminarietillfällen med föreläsare Joakim Stenström, Senior rådgivare på konsultföretaget CLRcon.

Joakim har många års praktisk erfarenhet av att revidera, utbilda samt att bygga kvalitetsledningssystem för att leva upp till kraven i t.ex. IP Livsmedel, ISO 22 000 och FSSC 22 000. Han har också varit involverad i framtagandet av olika standarder bl.a. IP Livsmedel, BRC Food och ISO 22 000.

Vid årsskiftet uppdaterades kraven i certifieringsprogrammen FSSC 22000 och IP livsmedel. Under seminariet kommer vi att belysa vilka krav som tillkommit och förändrats för respektive standard samt ge exempel på hur man kan gå tillväga för att uppfylla vissa av dem. Vi kommer även att ge förhandsinformation om potentiella kommande förändringar för ISO 22 000 som beräknas vara klar hösten 2018. Vid vårens seminarietillfällen har vi valt att utöka seminarietiden till kl. 08:00–15:00 med avbrott för en gemensam lunch.



Preliminärt program

- **09:00:** Introduktion. Nya och förändrade krav IP livsmedel 2018 går igenom samt nyheter i den nya versionen av FSSC 22000.
- **12:00:** Gemensam lunch.
- **13:00:** Smygtitt på potentiella nyheter i den kommande versionen av ISO 22000. Vi ger exempel på tillvägagångssätt och verktyg för att uppfylla de nya kraven i IP livsmedel respektive FSSC 22000.

Praktisk information

Datum: Måndag 16 april, Göteborg

Tisdag 17 april, Stockholm

Onsdag 18 april, Helsingborg

Tid: 9:00–15:00 inkl. lunch

Pris: 1 995kr inkl. lunch (exkl. moms)

Anmälan med namn, adress och fakturaadress skickas till **utbildning@nomor.se**. Uppge även i anmälan om specialkost önskas samt om ni är certifierade för IP Livsmedel eller FSSC 22000.