

Hintergrund

Ende November 2014 wurden die neuen RSPO Supply Chain Standard- und Systemdokumente vom RSPO Board of Governors freigegeben und können ab sofort angewendet werden. Bis April 2015 besteht eine Übergangsphase zur Implementierung der neuen Anforderungen, in der beide Standards genutzt werden dürfen. Mit dem 1. April 2015 wird es verpflichtend, ausschließlich nach dem neuen Standard zu auditieren.

Am 13. Dezember 2014 trat mit der EU-Verbraucher-Lebensmittelinformationsverordnung (EU-Verordnung Nr. 1169/2011) eine Erweiterung bei der Kennzeichnung pflanzlicher Öle und Fette in Kraft. Im Rahmen der Produktdeklaration auf Lebensmitteln muss zukünftig die pflanzliche Herkunft (z.B. Ölpalme) angegeben werden. Bis jetzt tauchte Palmöl als Eigenbegriff nur selten auf Zutatenlisten von Lebensmitteln auf. Mit der neuen Regelung sind Lebensmittelhersteller jedoch verpflichtet, Palmöl als Zutat zu kennzeichnen und nicht wie bisher unter dem Oberbegriff „pflanzliches Fett“ zusammenzufassen. Durch das Ausweisen des vielfach umstrittenen Rohstoffs könnten Verbraucher ihre Kaufentscheidung überdenken – der Druck auf die Industrie, auf diese Veränderungen zu reagieren, wächst.

In der Schulung „RSPO Supply Chain - bestens vorbereitet in das Audit“ erlernen Sie Methoden, mit denen die neuen Anforderungen des RSPO Standards systematisch erfüllt werden können. Unsere Experten zeigen praxisorientierte Lösungswege auf und bieten Handlungshilfen zum Einführen eines RSPO Systems. Mit den erworbenen Kenntnissen können Sie die anstehenden Tätigkeiten als RSPO Beauftragter gezielt angehen und erfolgreich bewältigen.

Inhalt

- Überblick zur Revision der RSPO Supply Chain Standard- und Systemdokumente 2014
- Einführung zu Palmöl und RSPO
- Allgemeine Systemanforderungen für die Lieferkette
- Handelsmodelle IP, MB, SG
- Outsourcing
- Multisite-Zertifizierung
- Verwendung des RSPO Trademarks
- Auditplanung und -durchführung

Ihr Nutzen

In dieser eintägigen Schulung erhalten Sie das notwendige „Rüstzeug“ um sich fundiert und praxisnah auf eine erfolgreiche RSPO Zertifizierung vorzubereiten.

Teilnehmer

Das Kursangebot richtet sich an Fach- und Führungskräfte, Beauftragte, Techniker und Ingenieure aus der Lebensmittelbranche und Oleochemie, die ein RSPO System aufbauen, pflegen und ständig verbessern wollen.

- Kursgröße: bis zu 18 Teilnehmer

Veranstaltungsdaten

Termin: 15.10.2015

Ort: GUTcert Akademie
Eichenstraße 3b, 12435 Berlin

Beginn: 09:00 Uhr

Ende: ca. 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr

350,- € zzgl. MwSt. pro Person für die eintägige Ausbildung

Darin enthalten sind die Teilnahme an der Veranstaltung, Unterlagen, Pausengetränke und Mittagessen.

Bestandskunden (Zertifizierung) erhalten einen Rabatt von 50,- €.

Kontakt

E-Mail: akademie@gut-cert.de

Tel.: +49 30 2332021-21

Fax: +49 30 2332021-29