

Teilnahmebestätigung

Frau
Anja Pruban

hat am Seminar **IFS – Sicher durch Ihr Audit** am 08.05.2019
in Altenberge erfolgreich teilgenommen.

Inhalt:

- *Informationen zum IFS-Standard*
- *Aktuelle Änderungen*
- *Risikobewertungen und Gefahrenanalysen*
- *Anforderungen an die Unternehmensverantwortung*
- *QM- und Lebensmittelsicherheitssystem*
- *HACCP*
- *Ressourcenmanagement*
- *Anforderungen an den Herstellungsprozess*
- *VACCP/Food Fraud*
- *Messungen/Analysen/Verbesserungen/Food Defense*
- *Tipps für das Audit*



WESSLING GmbH
Oststraße 7 - 48341 Altenberge
49 (0)2505 89-0
Fax +49 (0)2505 89-420
Fachbereichsleiter Qualität – Hygiene – Lebensmittelsicherheit



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Food Fraud – neues Trendwort oder sinnvolles System?

Seminar, 08.03.2018
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

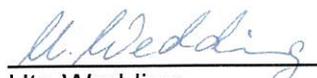
Anja Pruban
FIS Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 10:00 bis 17:00 Uhr).

Die Themen der Schulung waren:

- **Was ist Food Fraud? Abgrenzung zu HACCP und Food Defense**
- **Gesetzliche Anforderungen zu Food Fraud**
Europäische Basisverordnung VO (EG) 178/2002, Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EU) 1169/2011, andere Anforderungen, wissenschaftliche Ausarbeitungen, SSafe Food Fraud Vulnerability Assessment, Abgrenzung zu HACCP und Food Defense
- **Anforderungen in den Standards**
GFSI Guidance Document, IFS Food, BRC, FSCC 2200
- **Food Fraud – Was können Sie tun?**
Maßnahmen der Behörden, betriebliche Gefahrenanalyse, Food Fraud Vulnerability tool pwc/SSafe, Betrugsbekämpfungsplan
- **Gefahrenanalyse**
Rohwarenspezifikationen, Risikobewertung, Präventivmaßnahmen, Analysenmöglichkeiten

Bad Bentheim, den 08. März 2018


Ute Wedding

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR. 10 48455 3B
☎ +49 (0) 5322-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Update IFS Food, Version 6.1

Seminar, 22.02.2018
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban
FIS- Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 10:00 bis 17:00 Uhr).

Die Themen der Schulung waren:

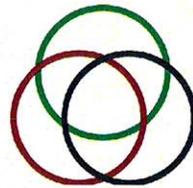
- **Erläuterungen der Grundlagen von IFS Food 6.1**
Ziele des Lebensmittelsicherheitsstandards, Herkunft, Standardeigner, GFSI-Anerkennung, GFSI Vorgaben, Guidance Documents 7.1-2017, Zertifizierungsverfahren, Auditdauer, Bewertung der Zertifizierungsaudits, Verfahren der unangekündigten Audits
- **Änderungen der Version 6.1 im Detail**
Erweiterungsaudits, Ausschlüsse vom Geltungsbereich, Multi-Site Audits, Kombinierte Audits United Fresh (für Frucht- und Gemüse-Abpacker)
- **Dokumentation der Lebensmittelsicherheitssysteme**
Zauberwort „Gefahrenanalysen“, geforderte Verfahren, häufigste Abweichungen (Major, KO)
- **Schwerpunkte für die Zukunft**
Validierung von Prozessen, Einkauf, Beschaffung, Produktintegrität (Rechtschaffenheit), Anforderungen an die Verpackung, Information an den Verbraucher bzw. Kunden, Food Fraud, Food Defense

Bad Bentheim, den 22. Februar 2018



Ute Wedding

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebescheinigung

Allgemeine Lebensmittelhygiene **(inkl. Hygieneschulung und** **Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz)**

18.09.2017

FIS Europe, Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinigen wir

Anja Pruban

FIS Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 9:00 bis 17:00 Uhr).

Die Themen dieser Schulung waren:

- Gesetzliche Bestimmungen (Eigenkontrollen, Dokumentation)
- Schädlingsmonitoring
- Mikrobiologie
- Personalschulungen
- Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen
- Bezeichnung des Lebensmittels
- Nährwertkennzeichnung (LMIV)
- KTG Risikobeurteilung
- Pflichtschulung: Wiederholungsbelehrung nach dem IfSG

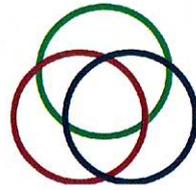
Bad Bentheim, den 18.09.2017





Jens Pape
Fleischermeister und Lebensmittelkontrolleur

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49 (0) 5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22 000

Seminar, 22.02.2017
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

Food Information Service Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 10:00 bis 17:00 Uhr).

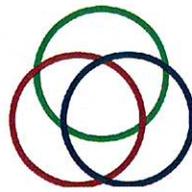
Die Themen der Schulung waren:

- **Erläuterungen der Grundlagen des FSSC 22000**
 - Herkunft, Standardesigner, GFSI-Anerkennung
 - zugrunde gelegte Akkreditierungsnorm
 - Unterschiede in der Auditdurchführung und Bewertung
- **FSSC 22000 = ISO 22000 plus ISO/TS 22002-1**
 - ISO 22000 als Grundlage
 - Kommunikation, geforderte Verfahren, Gefahrenanalysen
 - Schwerpunkte (Präventivprogramme, Lebensmittelsicherheitsgruppe, Kommunikation)
 - Anforderungen der ISO 22000
- **ISO/TS 22002-1**
 - PRPs, oPRPs, CCPs – Begriffserläuterungen
 - Lebensmittelsicherheitsgruppe
 - HACCP-System in der ISO 22000, Präventivprogramme
- **Details der Präventivprogramme der ISO/TS 22002-1**
 - U.a. Gestaltung der Arbeitsplätze, Räumlichkeiten
Versorgungseinrichtungen, Abfallentsorgung, Reinigung und Desinfektion,
Schädlingsbekämpfung, Vermeidung von Kreuzkontaminationen,
Personalhygiene, Rework, Verbraucherwahrnehmung, Food Defense

Bad Bentheim, den 22. Februar 2017


Ute Wedding

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Migration/ Konformität –

Lebensmittel- (Bedarfsgegenstände)recht in der

Kunststoffverpackungsindustrie

Seminar, 26.01.2017
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

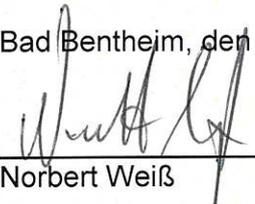
Food Information Service Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 9:30 bis 16:30 Uhr).

Die Themen der Schulung waren:

- **Einführung in die rechtlichen Rahmenbedingungen**
 - Was bedeutet das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) für die Verpackungsindustrie?
 - Welche EU-Vorschriften sind von Bedeutung (PIM, GMP)?
- **Wechselwirkung Füllgut/ Verpackung**
 - Set-off bei der Herstellung und Lagerung von Packstoffen
 - Das funktionelle Barriere Konzept
 - Simulation von Migrationsvorgängen
- **Migrationsprüfung**
 - Grundlagen der Migrationsprüfung
 - Auswahl der Prüfbedingungen
 - Praxisbeispiele
- **Konformitätserklärungen**
 - Wie stelle ich eine umfassende lebensmittelrechtliche Konformität sicher?
 - Durch Systematik Aufwand reduzieren (Checklisten)
- **Verantwortung in der Lieferkette und Risiken von Lebensmittelverpackungen**
 - Verantwortungen und Sanktionen
 - Struktur der Lebensmittelüberwachung

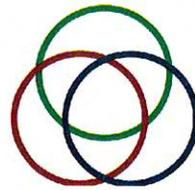
Bad Bentheim, den 26. Januar 2017



Norbert Weiß

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49 (0) 5922-904003

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10, 48455 Bad Bentheim



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Hilfe, der Auditor kommt!

Vorbereitung auf unangekündigte und angekündigte Audits

Seminar, 14.12.2016
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

FIS Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 9:30 bis 16:30 Uhr).

Die Themen der Schulung waren:

- **Personen und persönliche Eigenschaften**
 - Vorbereitung auf unangekündigte Audits durch Struktur
 - Kommunikationstypen und Kommunikation
 - Auditprinzipien (persönliche Eigenschaften Auditor)

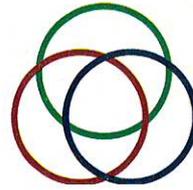
- **Stolpersteine in den Standards: Missverständnisse, fehlende Dokumente, Interpretationen, Praxisbeispiele aus IFS und BRC Audits**
 - Small Talk mit Auditoren
 - Ablauf von unangekündigten Audits
 - Bewertung der Standardanforderungen (KO's/Major)

- **Situationen in Audits**
 - Richtiges Verhalten in schwierigen Auditsituationen (Rollenspiele)

Bad Bentheim, den 14. Dezember 2016


Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Einstieg in ein Qualitätsmanagement-System – Global Markets Programme

Seminar, 17.11.2016
FIS Europe - Kino außer Dienst, Bad Bentheim

Hiermit bescheinige ich

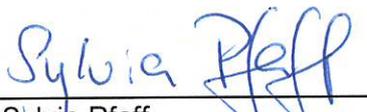
Frau Anja Pruban
FIS Europe

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar (von 10:00 bis 16:30 Uhr).

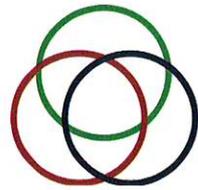
Die Themen der Schulung waren:

- **Einstieg in ein Qualitätsmanagementsystem**
- **Anforderungen an ein Lebensmittelsicherheits-System (Basis- und mittleres Niveau)**
 - Lenkung von Spezifikationen, Rückverfolgung, Krisenmanagement
 - Lenkung nicht konformer Produkte, Korrekturmaßnahmen
 - Verantwortung der Leitung
 - Dokumentenlenkung, Prüfmittelüberwachung und Schulung
- **Anforderungen an gute Herstellungsmethoden (Basis- und mittleres Niveau)**
 - Personalhygiene
 - Wartung und Instandhaltung der Infrastruktur und des Arbeitsumfeldes
 - Reinigung und Desinfektion
 - Management der Produktkontamination, Schädlingsbekämpfung
 - Wasserqualität, Abfallmanagement, Lagerung und Transport
- **Lenkung von Lebensmittelgefahren (Basis- und mittleres Niveau)**
 - HACCP, Allergenmanagement, Food Defense

Bad Bentheim, den 17. November 2016


Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 19 48455 BB
☎ +49 (0) 5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmebestätigung

Food QM Update 2015

Schulung, 02.06.2015
Kolping-Bildungsstätte, Salzbergen

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

food-information-service, Bad Bentheim

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar zur Aktualisierung der Standards im Qualitätsmanagement.

Die Themen der Schulung waren:

- **Neues aus der Normenwelt**
 - BRC Food Version 7
 - BRC Umweltmodul
 - BRC IoP Version 5
 - IFS Food
 - ISO 9001:2015 und ISO 14001:2015
- **Erfahrungsaustausch Stolpersteine in Zertifizierungsaudits in verschiedenen Lebensmittel- und Verpackungsbranchen**
- **Berichte zu ERFA-Gruppen**
 - Runder Tisch Allergenmanagement und Verbraucher im Dialog
 - ENFIT e.V. – Standard für Transportbehältermanagement
- **ZNU Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“**

Bad Bentheim, den 02. Juni 2015



Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49 (0) 5922-904003



Akademie

BESCHEINIGUNG

Die TÜV SÜD Akademie bescheinigt

Anja Pruban

geboren am 25.05.1982 in Nordhorn die Teilnahme an der Veranstaltung

HACCP in der Praxis für die Lebensmittelindustrie

vom 19.02.2015 bis 20.02.2015 in Hamburg.

Themen:

- HACCP-Systeme in der Lebensmittelindustrie
- HACCP im internationalen Kontext
- HACCP als Herzstück von GFSI-Standards
- Basishygiene als Voraussetzung für HACCP-Systeme
- HACCP - fünf Schritte zur Vorbereitung
- HACCP - sieben Prinzipien zur Umsetzung
- Gefahrenanalyse und Präventivprogramme
- Verifizierung und Validierung

Hamburg, 20.02.2015

Jörg Schemat, Geschäftsführer

Lisa Rüggesiek

Teilnahmebestätigung

Auffrischung Lebensmittelrecht

Inhouse-Schulung, 06.02.2015
TÜV Nord, Hannover

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

die Teilnahme an dem 1-tägigen Seminar zum Lebensmittelrecht in Hannover.

Die Themen der Schulung waren:

- **Horizontale Rechtsakte**
 - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (Stand Feb 2014)
 - Gesundheitsbezogene Angaben VO (EU) Nr. 432/2012 (Stand Mai 2014): Aktualisierung
 - Aromen-VO Nr. 1334/2008 (Stand Nov 2014): Aktualisierung
 - Zusatzstoff-VO Nr. 1333/2008 (Stand Nov 2014): Aktualisierung
- **Hintergrund Thema**
 - Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (VO (EU) Nr. 1151/2012 und VO (EU) Nr. 668/2014)
 - Geografische Angaben bei Spirituosen (VO (EG) Nr. 110/2008 (Stand April 2014))
 - Geografische Angaben bei Weinerzeugnissen (VO (EU) Nr. 251/2014)
- **Spezifische Rechtsakte**
 - Kontaminations-Höchstmengen VO (EG) Nr. 1881/2006 (Stand Juli 2014): Aktualisierung Citrinin / Cadmium
 - Bioprodukte aus Drittländern VO (EG) Nr. 1235/2008 (Stand Aug 2014)
 - Salmonellen auf Schweine-Schlachtkörper (VO (EU) Nr. 217/2014)
 - Aflatoxine bei Importen (VO (EU) Nr. 884/2014)
- **Aktuelles: TTIP – Diskussion bzgl. Lebensmittelsicherheit**
- **Erfolgreiche schriftliche Prüfung**

Bad Bentheim, den 17. Februar 2015



FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003

Dr. Sylvia Pfaff

TEILNAHMEBESCHEINIGUNG

Frau Anja Pruban
Schüttorfer Str. 15, 48455 Bad Bentheim

hat an dem Seminar des Berufsverbandes Oecotrophologie e. V. mit dem Thema

Mit klarem Kopf durch schwierige Schulungssituationen **Umgang mit störendem Verhalten und unfreiwilliger Teilnahme**

am 14./15.11.2014 in Osnabrück teilgenommen.

Zielsetzung

Als Seminarleiter werden Sie immer wieder (und gerne) herausgefordert, insbesondere wenn Teilnehmer zur Schulung geschickt wurden oder meinen, etwas Besseres zu tun zu haben. Verhaltensweisen und Einstellungen wie mangelnde Motivation, Verweigerung, ständiges (dazwischen) Reden oder Teilnehmer, die alles besser wissen, können eine Schulung "sprengen" und Sie hilflos machen. Ziel des Seminars war es, wie Sie trotz solcher Verhaltensweisen einen klaren Kopf bewahren können. In diesem Seminar wurden in Form einer Supervision am Beispiel von Praxisfällen der Teilnehmer verschiedene Situationen besprochen und Lösungsmöglichkeiten in gemeinsamer Fallarbeit, Rollenspielen oder mit Hilfe von "Skulpturen" ausgearbeitet.

Inhalte

- Mangelnde Motivation
- Provokantes Verhalten
- Verweigerung
- Ständiges (dazwischen) Reden
- Gewalt (verbal, körperlich)
- Weinen, Kichern, Flüstern
- alles schon probiert, alles besser Wissen

Osnabrück, 15.11.2014

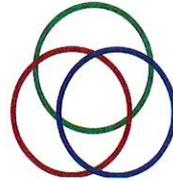


Dr. Angela Eberding
Seminarleiterin



Christine Kalthoff
Referentin Weiterbildung VDOE

Baustein: Erwachsenenbildung
Zeitumfang: 16 Unterrichtseinheiten



FIS - EUROPE

Teilnahmezertifikat

Risikobewertung allergener Spuren nach VITAL 2.0

16.04.2014

Conditorei Coppenrath & Wiese, Mettingen

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

die Teilnahme am Seminar „Risikobewertung allergener Spuren nach VITAL 2.0“ am 16. April 2014 in Mettingen.

Die Themen des eintägigen Seminars waren:

- Lebensmittelallergien
 - Unterschied zwischen Allergie und Unverträglichkeit
 - Allergenbedingte Rückrufe
- Allergenmanagement in der Praxis
 - Kreuz-Kontakt
 - Gute Herstellungspraxis
- Risikobewertung und VITAL 2.0
 - Kennzeichnung von allergenen Spuren
 - Erläuterung und Historie des VITAL 2.0 Konzeptes
 - Referenzdosen und Portionsgrößen
- Allergen-Analytik

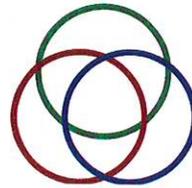
Mettingen, den 16. April 2014

Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003

Mit Unterstützung des Allergen Bureau Australia

Food Information Service (FIS) Europe, Dr. Sylvia Pfaff, Bad Bentheim, sylvia.pfaff@web.de



FIS - EUROPE

Teilnahmezertifikat

Allergen-Management

15.04.2014

Conditorei Coppenrath & Wiese, Mettingen

Hiermit bescheinige ich

Anja Pruban

die Teilnahme am Seminar „Sinnvolles Allergen-Management - Umsetzung in der Lebensmittelindustrie“ am 15. April 2014 in Mettingen.

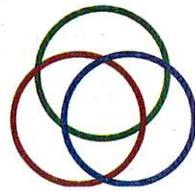
Die Themen des eintägigen Seminars waren:

- Lebensmittelallergien in Europa
 - Unterschied zwischen Allergie und Unverträglichkeit
 - Gesetzliche Grundlagen - Vorgaben aus den Lebensmittelstandards
- Schwellenwerte bei Allergikern - wie viel ist zu viel?
 - Unterscheidung medizinischer und industrieller Schwellenwerte
 - Risikobasierte Kennzeichnungsentscheidung
- Sinnvolles Allergenmanagement - welche Maßnahmen sind zu ergreifen?
- Risikobewertung von allergenen Spuren

Mettingen, den 15. April 2014

Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-904003



FIS - EUROPE

Teilnahmezertifikat

Umsetzung der Lebensmittelinformations- Verordnung hinsichtlich Allergen-Info

11.03.2014

Kolping-Bildungshaus, Salzburgen

Hiermit bescheinigen wir

Anja Pruban

die Teilnahme an unserer eintägigen Schulung am 11. März 2014 in Salzburgen.

Die Themen dieser Schulung waren:

- Lebensmittelallergien in Europa
- Forderungen der LMIV (VO (EU) Nr. 1169/2011)
- Praxisgerechte Umsetzung der Lebensmittel-Informations-Verordnung in der Großküche
- Gruppenarbeit zur Erarbeitung von Allergeninformationen auf Speisekarten und im Aushang

Bad Bentheim, den 11. März 2014

Dr. Sylvia Pfaff

FIS EUROPE
DR. SYLVIA PFAFF
BAHNHOFSTR 10 48455 BB
☎ +49(0)5922-004003

Mit freundlicher Unterstützung des Deutschen Allergie-
und Asthmabundes (DAAB) e.V.

