

Online Praxis-Seminar PLUS

Der interne Auditor

Mitarbeiter einbinden – Wirkung maximieren –
Produktsicherheit erhöhen

Jetzt
anmelden und
die Auditkultur
in ihrem
Unternehmen
optimieren!

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Standards sicher interpretieren und umsetzen:** Die aktuellen Anforderungen des IFS, FSSC und BRCGS sicher erfüllen.
- **Effektivität des Audits erhöhen:** Planung, Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung des Audits optimieren.
- **Wirksamkeit von Audits maximieren:** Mit neuen Ideen die Audits noch produktiver und zielführender durchführen.
- **Mitarbeiter erfolgreich involvieren:** Motivation und Akzeptanz der Mitarbeiter durch Einbindung in den Auditprozess erhöhen.
- **Basis für sichere Produkte schaffen:** Lebensmittelsicherheitskultur mit internen Audits messen, beurteilen und optimieren.
- **Dokumentation lückenlos erfüllen:** Ideal vorbereitet ins externe Audit gehen.
- **beste Voraussetzung für das externe Audit schaffen:** mögliche Schwachpunkte rechtzeitig beheben

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Praxishandbuch Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften „Techniker in Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!



Ihr Referent:

Matthias Lehrke

16. und 17. Juni 2025

BEHR'S...AKADEMIE

08.55 Online Check-in

09.00 Ihre Wünsche, Fragestellungen und Erwartungen an das Seminar

09.15 Aktuelle Herausforderungen, Knackpunkte und Schwierigkeiten des internen Audits

- Top-Themen in Audits
- Von Bewertungspunkten hin zu Potenzialen und Erfolgen in Audits
- Einbindung von Führungskräften als Auditoren
- Chancen und Risiken in internen Audits identifizieren und bewerten
- Mehr Akzeptanz ins interne Audit bringen
- Lebensmittelsicherheitskultur mit den internen Audits messen und beurteilen
- Kalibrierungsübung: Bewerten Sie den Sachverhalt
- Neue Forderungen aus dem IFS-Food 8
- B-Bewertungen im IFS-Food 8 – Beispiele
- Auditliste um Verordnungen und DIN-Normen ergänzen

10.00 Workshop: Auditierung der Lebensmittelsicherheitskultur

Gemeinsam legen Sie die relevanten Prüfpunkte für das interne Audit zur Bemessung und Beurteilung der Lebensmittelsicherheitskultur in Ihrem Unternehmen fest.

10.30 Pause

10.45 Der Einfluss des internen Auditors: An den richtigen Stellschrauben drehen und mehr Praxiswirkung erzielen

- Audits in Fachgespräche umwandeln
- Den Routine-Effekt verringern
- Unternehmensprozesse berücksichtigen
- Abteilungen gut vorbereiten und integrieren
- Mitarbeiter motivieren und Vertrauen schaffen
- Was kennzeichnet einen guten Auditprozess? Was steht ihm im Weg?
- Im Team auditieren

11.30 Zielgerichtete Kommunikation

Das Image von Audits verbessern, Veränderungen richtig kommunizieren, Mitarbeiter motivieren

- Kampagnen für ein positives Image von Audits planen
- Training und Vorbereitung der Auditierten
- Vorbereitung von auditierten Bereichen
 - Den Mitarbeitern die Angst nehmen
 - Infos vor den Audits kommunizieren
 - Freiräume für aktuelle Themen des jeweiligen Bereichs einbauen
 - Fehlerkultur unterstützen
- Im Audit
 - Stärken loben
 - Verhaltensweisen und gelingende Kommunikation
 - Schlüsselworte und Kerninhalte schnell identifizieren
 - Pyramidenprinzip anwenden
 - Verbotene Fragestellungen in internen Audits
 - Arten von Fragestellungen und wie diese Sie im Audit voranbringen
 - Besonderheiten von Ländern und Kulturen berücksichtigen

12.30 Mittagspause

**13.30 Prozessoptimierung: Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern
Planung und Vorbereitung von internen Audits**

- Auditarten (Produkt, System, Prozess, Verfahren, Abteilung) variieren
- Zeitdauer und Häufigkeiten für interne Audits risikoorientiert berechnen
- Schwerpunkte und Ziele für Audits festlegen
- Varianten von Auditchecklisten
- Auditlisten richtig gestalten
- Aufbau von individuellen Auditchecklisten
- Auditkriterien individuell erarbeiten
- Kundenstandards berücksichtigen
- Mögliche Bewertungsschemen
- Formulierung sinnvoller Eröffnungsfragen
- Durch positive Audits Verbesserungen erzielen

14.30 Workshop: Standards richtig interpretieren und Vorgaben einhalten

Erfüllen Sie die Anforderungen lückenlos und gehen Sie optimal vorbereitet in das Audit.

15.30 Pause

15.45 Workshop: Individuelle Auditkriterien in Ergänzung zu den Standardforderungen ermitteln

Erarbeiten Sie gemeinsam sinnvolle Auditkriterien, die Sie im Audit weiterbringen. Erhöhen Sie die Praxiswirkung durch neue Ideen und sorgen Sie für mehr Effizienz im Unternehmen.

16.30 Besonderheiten beim Auditieren von IFS Food/Logistik, BRCGS 9, ISO 22000, ISO 9001 und QS

- Anforderungen der Standards an interne Audits
- Typische Abweichungen in den Audits
- Kerninhalte der KO-Punkte problemlos identifizieren

17.30 Antworten auf Ihre Fragen und Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

08.55 Online Check-in

09.00 Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern

- Zeitmanagement – ein wichtiges Kriterium
- Das Prinzip der Auditpyramide sicher anwenden
- Wo liegen die Knackpunkte der Standards und wie lassen sie sich lösen?
- Anspruch der DIN EN ISO 19011 und wie Sie diese in Ihrem Audit optimal umsetzen
- Audits im Rahmen der HACCP-Verifizierung zielführend gestalten
- Auditkriterien spontan vor Ort formulieren
- Dos und Don'ts bei der Durchführung
- Agile Ansätze in Audits übernehmen
- Retrospektive des Audits: Vorhandene Situationen richtig bewerten und Optimierungsmaßnahmen ableiten

10.30 Pause

11.00 Besonderheiten bei der Auditierung von Abteilungen

Querverbindungen – Vorbereitung – Schwerpunkte – typische Auditkriterien

- Geschäftsführung
- Vertrieb
- Einkauf
- Entwicklung
- Technik
- Lieferanten

11.15 Workshop: Besonderheiten für das Auditieren einer Abteilung gemeinsam erarbeiten und definieren

Entwickeln Sie gemeinsam eine neue Herangehensweise für praxiswirksame Audits in den Abteilungen. So optimieren Sie die Effizienz in den Abteilungen und erhöhen die Motivation der Mitarbeiter.

12.00 Neuerungen im IFS 8

- Schwerpunkte für die internen Audits zur Umstellung auf IFS Food 8
- Interpretation der wesentlichen neuen Forderungen
- Auditierung der „Lebensmittelsicherheitskultur“
- Schwerpunkte beim Audit in der Produktion
- Planung der Zeitdauer für die neuen Punkte
- Übersicht der Änderungen (Delta-Tabelle)

13.00 Mittagspause

14.00 Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern - Nachbereitung eines Audits, Auditmaßnahmen und Wirksamkeitsprüfung

- Wo liegen die Ansatzpunkte, um die Praxiswirkung zu erhöhen?
- Auditmaßnahmen in Zusammenarbeit festlegen
- Einstufung und Priorisierung von Auditabweichungen
- Minor- und Major-Abweichungen erkennen
- Trennung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sowie Verbesserungsmaßnahmen

- Planung der Verifizierung von Auditmaßnahmen
- Eskalationsketten: Vorgehen bei offenen Maßnahmen
- Auditkennzahlen erkennen und sinnvoll nutzen
- Varianten von Auditberichten
- Aufbereitung der Ergebnisse für externe Audits

15.15 Pause

15.30 Weitere Maßnahmen, um die Auditeffizienz zu erhöhen

- Was ist besser: viele kleine oder ein großes Audit?
- Zusammenspiel von Betriebsbegehungen und internen Audits verbessern
- Kombinierte Audits durchführen (Umwelt, Energie, Qualität)
- Risikoorientierung: Dynamische Frequenzerhöhung von Audits oder Reduzierung auf ein Minimum?
- Einsatz von Tools, Apps und Software

16.30 Dokumentation des internen Audits – darauf kommt es an

- Die Anforderungen zur Dokumentation von IFS, BRCGS 9, FSSC und weiteren Standards
- Schlanke Dokumentation und trotzdem Bestbewertung erhalten
- Lückenlose Dokumentation – so überzeugen Sie Ihre Mitarbeiter

17.00 Zusammenfassung und Ausblick

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

Optionale Prüfung:

Nehmen Sie optional an der Prüfung zum Internen Auditor der BEHR'S...AKADEMIE teil. Dafür einfach bis sieben Tage nach dem Seminar den MC-Fragebogen online öffnen, Fragen beantworten und das Zertifikat sichern.

Ihr Referent:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag Montag, 16. Juni 2025
von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
2. Tag: Dienstag, 17. Juni 2025,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-
Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter
Form. Zusätzlich erhalten Sie einen kostenfreien Zugang
zum Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“ in
BEHR'S...ONLINE bis 3 Monate nach dem Seminar.

Anmeldeschluss: 2. Juni 2025

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Wer nimmt teil?

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der
Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte, Qualitätsma-
nagementbeauftragte, Leitung Qualitätsmanagement,
HACCP-Teamleiter



Behr's Akademie ist für den Geltungs-
bereich Akademie, Weiterbildung,
E-Learning, Seminare und Konferenzen
zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zum Online Praxis-Seminar PLUS
Der interne Auditor
am 16. und 17. Juni 2025 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen
für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in
gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen,
leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt
für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in
gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7765**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 02.06.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum
Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7765-3-01-2