

Fremdkörpermanagement

Höchste Sicherheit für Ihre Produkte

Nach dem Online-Seminar PLUS können Sie:

- **verständliche Gefahrenanalysen erstellen:** Gefahren durch Fremdkörper präzise einschätzen
- **Kontrollen zielsicher einleiten:** Schwachstellen durch effektive Verifizierung und Validierung beseitigen
- **Fremdkörpergefahren reduzieren:** wirkungsvolle Präventionsmaßnahmen auswählen und implementieren
- **IFS-Anforderungen einhalten:** Fremdkörpermanagement richtig dokumentieren und auditieren
- **effiziente Schulungen planen:** Mitarbeiter erfolgreich für Fremdkörper-Risiken sensibilisieren

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene & HACCP“:** 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!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!

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“.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

16. September 2025

9.00 bis 17.45 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss
2. September 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7784**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 02.09.2025 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Fremdmaterial: Wie Sie die Anforderungen der Standards normgerecht umsetzen

- Häufige Fremdmaterialien
- Standards im Vergleich – Was sagen IFS, BRC und FSSC?
- IFS-Food-Anforderungen zu Fremdkörpern
- Der IFS-Leitfaden Fremdkörpermanagement und wie Sie ihn gezielt umsetzen
- Praxisbeispiele für die richtige Umsetzung der Anforderungen
- Wie Sie einen eigenen Standard zum Schutz vor Fremdkörpern erstellen
- Lebensmittelsicherheitskultur und Fremdkörper

11.00 Pause

11.15 Fremdkörper-Gefahren und -risiken: Sicher einstufen und Risiken reduzieren

- Haupt-Fremdmaterial-Gefahren im Unternehmen
- Bewertung von Gefahren und Risiken
- Eintrag von Fremdmaterialien ins Produkt:
Wahrscheinlichkeit versus Möglichkeit

Mögliche Fremdkörpergefahren identifizieren und deren Folgen bewerten

- So bewerten Sie die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld
- Gefahreinstufung von Materialien im Einsatz
- Fremdmaterialien eintrag durch Rohstoffe: Bewertung von Lieferanten (geografische Aspekte, HACCP-Unterlagen, Verträge)
- Kombinationen von Gefahren sicher bewerten und wirkungsvoll reduzieren
- Sinnvoller Einsatz von Sieben, Magneten und Detektionsgeräten
- Stand der Technik bzgl. der Fremdkörpererkennung gewährleisten
- Typische Fehler im Rahmen der Analyse vermeiden
- Unterschied zwischen oPRP und CCP für die Detektoren

12.30 Workshop: Gefahrenanalyse zur Fremdkörperbeherrschung

Erarbeiten Sie gemeinsam mit unserem Referenten eine Vorgehensweise, um die Fremdmaterial-Gefahr bei Anlagen rechtzeitig zu erkennen und die Lebensmittelsicherheit erfolgreich gewährleisten.

13.00 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte; Mitarbeiter aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement; Qualitätsmanager; Leitung QM/QS; verantwortliche Mitarbeiter für das Fremdkörpermanagement im Unternehmen z.B. aus den Bereichen Technik, Einkauf, Lager oder Produktion

14.00 Präventivmaßnahmen: So schützen Sie Ihre Produkte vor Fremdmaterialien

- Welche Gefahren durch Arbeitskleidung und private Gegenstände ausgehen
- Fremdkörpereintrag durch Maschinen – Schrauben, Muttern und Plastikteile
- Verpackungsmaterial und Arbeitsgeräte – Häufige Fehler im Umgang
- Warum interne und externe Wartung ein potenzieller Gefahrenherd ist
- Fremdkörpergefahr durch Reinigungsmaterial und Utensilien

15.00 Pause

15.15 Risikobasierte Investitionsplanung für Anlagen und Gebäude

Die Fremdkörper-Gefahr effektiv reduzieren

- Die richtigen Kriterien für die Investitionsplanung festlegen
- Prioritäten für die Planung der Investitionen definieren
- Die beste Vorgehensweise ableiten und umsetzen

15.45 Prozess-Schwachstellen schließen: Sicher validieren und verifizieren

- Grenzen von Metalldetektoren und Röntgengeräten identifizieren und bewerten
- Arten von Validierungen und Verifizierungen
- Kontrollverlust am Metalldetektor beherrschen
- Risikoorientiert validieren und verifizieren
- Betriebsrundgänge: Worauf Sie achten sollten
- Anlagenchecks: So entgeht Ihnen nichts
- Systematisches Vorgehen bei Abweichungen oder nicht geeigneten Anlagen
- Schwerpunkt-Audit Fremdmaterial: Wie Sie mit den Anforderungen des Auditors umgehen
- Tools, die Sie täglich unterstützen werden

Workshop:

Planung von Validierungen und Verifizierungen

Wie werden Validierungen und Verifizierungen eigentlich effizient geplant? Kosten und Zeit spielen immer eine tragende Rolle im Unternehmen. Daher sollten beide Maßnahmen möglichst exakt geplant werden, um Verluste gering zu halten. Welche Möglichkeiten Sie haben und welche Konzepte hilfreich sind, erarbeiten Sie in diesem Workshop.

17.00 Beschäftigte erfolgreich sensibilisieren und schulen

- Schulungen effektiv organisieren und durchführen
- Mitarbeiter für Fremdmaterialien erfolgreich sensibilisieren
- Mitarbeitermotivation – Muss das sein? Effiziente Aktionen um Mitarbeiter zu motivieren

17.30 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.45 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Fremdkörpermanagement beherrschen.
www.behrs.de/7784