

Online-Serie PLUS

QM & QS Intensiv

Für mehr Sicherheit in der Lebensmittelindustrie

Eine Reihe – 6 Termine

Nach dieser Online-Serie werden Sie:

- **Anwendungsfehler messbar reduzieren:** Wann eine Validierung wirklich gefordert wird und wie sie umgesetzt wird
- **Praxistaugliche Lösungen finden:** Dabei auch alle Maßnahmen korrekt dokumentieren
- **HACCP und IFS in Einklang bringen:** Alle Anforderungen richtig interpretieren und umsetzen
- **Hygienemaßnahmen effektiv planen:** Die interne Zusammenarbeit mit der Produktion verbessern
- **Eigene Kompetenzen kennen:** Standpunkte bei Problemstellungen vertreten und Lösungen einleiten

6 Themen – 6 Termine – Zahlreiche Praxistipps: Ihr QM-System nachhaltig optimieren!

Ihr PLUS

Zur Vor- und Nachbereitung nutzen Sie das Online-Modul: „Hygiene & HACCP“ ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem letzten Seminar-Termin.

26. September bis 5. Dezember 2025



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

**Gleich
anmelden und
QM & QS
absichern!**

Termin 1: 26.09.2025
08:00 - 12.00 Uhr

IFS Food

IFS Food optimal umsetzen

- das Bewertungsschema richtig interpretieren
- Anforderungen richtig interpretieren
- IFS-Knackpunkte erkennen
- Lebensmittelsicherheitskultur
- DIN-Normen und angrenzende Verordnungen
- KO-Punkte und wie diese zu vermeiden sind
- Schulungen und Folgemaßnahmen

Verantwortung und Risiken

- Verantwortung der Unternehmensleitung
- Organisation der Kernaufgaben
- Festlegung von Verantwortlichkeiten
- Risikobewertungen und Gefahrenanalysen richtig ableiten inklusive der richtigen Schlussfolgerungen

Termin 3: 27.10.2025
08:00 - 12.00 Uhr

Hygiene

Hygienevorgaben

- Hygienebereiche festlegen
- Herleitung der PRPs über allg. Gefahrenanalysen
- Möglichkeiten der Visualisierung von Hygieneregeln
- Erstellung konformer Reinigungspläne

Hygieneschulungen

- Schulungsdauer und mögliche Varianten
- Arten der Schulung und korrekte Dokumentation
- Lebensmittelsicherheitskultur richtig integrieren
- E-Learning vs. Präsenzs Schulung

Termin 2: 06.10.2025
08:00 - 12.00 Uhr

HACCP

Die Basis

- Rahmenbedingungen für ein wirksames HACCP-System
- Überwachungsverfahren und Schulungen
- Sensibilisierung über die Top-Gefahren

Gefahrenanalyse

- Erstellung von Gefahrenanalysen
- PRPs und oPRPs - Kontrollmaßnahmen identifizieren
- Aufbau einer Gefahrenanalyse
- Was ist Kontrollverlust? Wie wird dieser vermieden?
- Aufbau eines wirkungsvollen HACCP-Systems

Termin 4: 14.11.2025
08:00 - 12.00 Uhr

Dokumentation & Reporting

Schlanke und moderne Dokumentation

- Zielgerichtete Dokumentation einführen
- Dokumentation reduzieren und modernisieren
- Tools zur Bewertung der Textqualität
- Leichte Sprache berücksichtigen

Reporting richtig umsetzen

- Mindestanforderungen an Analysen und Berichte
- Trendanalyse im Rahmen der Schädlingsüberwachung
- Vereinfachung komplexer Auditberichte
- Managementbewertungen verständlich und ansprechend gestalten

Termin 5: 24.11.2025
08:00 - 12.00 Uhr

Audits & Betriebsbegehungen

Audits und Betriebsbegehungen

- Planung eines risikobasierten Auditprogramms
- Schulung und Training des Auditteams
- Kalibrierung des Auditteams
- Standards lesen
- Individuelle Auditkriterien festlegen
- Einstufung von Feststellungen (Major bis KO)
- Auditberichte erstellen
- Wirksamkeitskontrollen planen

Betriebsbegehungen

- Planung von Betriebsrundgängen
- Unterschiedliche Schwerpunkte für die Betriebsrundgänge einplanen
- Beinahe-Fehler erkennen
- Auswertung von Betriebsrundgängen

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“.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen

Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualitätsnachweis vorgelegt werden kann.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an der Online-Serie PLUS

QM & QS Intensiv

Heinz Mustermann

- IFS Food: IFS optimal integrieren + Verbesserung interner Abläufe
- HACCP: Die Basis + Gefahrenanalyse
- Hygiene: Hygienevorgaben + Hygieneschulungen
- Dokumentation & Reporting: Schlanke und moderne Dokumentation + Reporting richtig umsetzen
- Audits und Betriebsbegehungen
- Verifizierung & Validierung

Dr. Arno Langbein
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Auehoffstraße 10 • 22065 Hamburg

Termin 6: 05.12.2025
08:00 - 12.00 Uhr

Verifizierung & Validierung

Verifizierung

- Abgrenzung zur Validierung
- Wichtige Aspekte für die nächste Verifizierung
- Aufbau einer Verifizierungsplanung
- Verifizierung von Kontrollmaßnahmen und Gefahrenanalysen

Validierung

- Abgrenzung zur Verifizierung und Qualifizierung
- Überblick über notwendige Validierungen
- Ablauf und Planung einer Validierung
- Validierung anhand von Praxisbeispielen

6 Themen – 6 Termine – Zahlreiche Praxis-tipps: Ihr QM-System nachhaltig optimieren!

Ihr PLUS:

Zur Vor- und Nachbereitung nutzen Sie das Online-Modul: „Hygiene & HACCP“ ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar.

Teilnehmer:

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und dem Qualitätsmanagement, Neueinsteiger in das Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung

**Ansprechpartnerin:**

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

Die 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
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Zeit:

Vom 26. September bis 5. Dezember 2025. Der Online Check-in ist jeweils 5 Minuten vor Beginn möglich. Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Vollbuchung der Serie mit 6 Einzelterminen € 2.998,-
Einzelbuchung je Termin: € 749,- (für 4 Std. Seminarzeit inkl. Pause). Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminar- aufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

Anmeldeschluss: 12. September 2025

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



Ja, ich melde mich an zur **Online-Serie PLUS QM & QS Intensiv** vom 26.09.2025 bis 5.12.2025 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7786**

Rücktrittsrecht für die Seminarserie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Interessenten haben die Möglichkeit, nach der Teilnahme an der ersten Veranstaltung der Seminarserie, von der Teilnahme der folgenden Veranstaltungen der Serie zurückzutreten. Der Rücktritt muss spätestens drei Werktage nach der Teilnahme an der Veranstaltung erfolgen. Im Fall des Rücktritts wird der Besuch der ersten Veranstaltung anteilig an der Gesamtgebühr der Serie berechnet.

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

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

Datum

Unterschrift

S 7786-3-01-2