

Online-Serie PLUS

# Technikprofi in der Lebensmittelindustrie

Rechtliche Vorgaben erfüllen – Anforderungen der QM-Standards umsetzen – Produktsicherheit maximieren

Nach dieser Online-Serie werden Sie:

- **alle aktuellen Anforderungen der Standards an die Technik erfüllen:** IFS, BRCGS und FSSC
- **technische Gefahren ermitteln, analysieren, bewerten und beherrschen:** Physikalisch, chemisch, radioaktiv
- **Risiken der Technik minimieren:** Die Basis für einen zuverlässigen Maschinenbetrieb und sichere Produktion schaffen
- **Dokumente zuverlässig prüfen und die Vollständigkeit sicherstellen:** Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsnachweise
- **Akzeptanz zwischen QM und Technik schaffen:** Kommunikation und Zusammenarbeit optimieren

## Ihr PLUS

- **Online Modul „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!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

26. September bis 5. Dezember 2025



Ihr Referent:  
Matthias Lehrke

Jetzt  
anmelden und  
die Anforderungen  
an die Technik  
lückenlos  
erfüllen!

**Termin 1: 26.09.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## **Grundlegende Anforderungen an Anlagen, Maschinen und Systeme sicher umsetzen**

- Maschinenrichtlinie und Maschinenverordnung
- Technische Anforderungen der Standards: IFS Food, BRCGS, FSSC
- Technik als Teil des HACCP-Systems verstehen
- Übersicht über die wichtigsten Verordnungen (EU VO 1935/2004, und 10/2011, FDA, etc.)
- Grundlegende Begriffe aus der Welt der Lebensmittel für den Techniker

**Termin 3: 27.10.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## **Maschinen und Anlagen qualifizieren und validieren**

- Verifizierungen und Validierungen zielsicher planen und umsetzen
- Abnahmen von Anlagen richtig durchführen
- Mindestmaß einer Validierung von Metalldetektoren und Röntgengeräten berücksichtigen
- Validierung einer Anlage vor Inbetriebnahme richtig durchführen – Darauf gilt es zu achten!
- Installation von Anlagen, Systemen und Einrichtungen
- Prüfkriterien bei der Annahme mit der Hilfe von KI erstellen lassen

### **Workshop: Kriterien für die Qualifizierung einer neuen Anlage festlegen**

Gemeinsam mit dem Referenten legen Sie relevante Kriterien für die Qualifizierung einer neuen Anlage fest. Nutzen Sie diese Kriterien beispielhaft für Ihr Unternehmen und legen Sie den Grundstein für den zuverlässigen Betrieb!

**Termin 2: 06.10.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## **Technische Gefahren identifizieren und beherrschen**

- Unterschiede: Gefahren und Gefährdungsanalysen
- Aufbauvarianten von technischen Gefahrenanalysen
- Technische Gefahren ermitteln und Ursachen vorbeugen
- Gefahrenanalysen und Risikobewertungen – Technik als Bestandteil des HACCP-Konzepts
- Welche Dokumente sind für die Technik relevant?
- Wie kann KI helfen, Dokumente zu erstellen und Verordnungen zusammenzufassen?

### **Workshop: Gefahrenanalyse erstellen**

Auf Grundlage des vermittelten Wissens erstellen Sie in kleinen Teams eine beispielhafte Gefahrenanalyse. Im Anschluss werden die Ergebnisse präsentiert und mögliche Optimierungen diskutiert.

**Termin 4: 14.11.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## **Kontaktmaterialien und Konformitätserklärungen für den Techniker**

- Spezifikationen, Konformitätserklärungen, Unbedenklichkeitserklärungen: Verantwortlichkeiten festlegen
- Prüfung einer Konformitätserklärung – Fehler erkennen, Vollständigkeit sicherstellen
- Übergangsfristen und Nachweispflichten. Welche Vorgaben gelten?
- Fehler in Dokumenten erkennen
- Zusammenfassung und Vergleich von Forderungen durch KI

### **Workshop: Prüfung einer Konformitätserklärung**

Gemeinsam mit dem Referenten prüfen Sie eine beispielhafte Konformitätserklärung. Dabei erfahren Sie praktisch, auf welche Details es ankommt, um Abweichungen oder unvollständige Konformitätserklärungen zu erkennen.

**Termin 5: 24.11.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## Fremdkörpermanagement und Hygieneanforderungen

- Fremdkörper: Anforderungen der Standards IFS Food, BRCGS und FSSC
- Aufbau und Einsatz von technischen Gefahrenanalysen
- Vorgehen bei defekten Abdeckungen
- Notwendige Verfahren für die Technik zum Schutz vor Fremdmaterial
- Einsatz von Glas, Acrylglas und Lochblechen
- Hygieneanforderungen und Einsatz externer Handwerker
- Einsatz von KI für die Erstellung einer Hygieneschulung für die Technik

### Workshop: Verfahren zum Schutz vor Fremdkörpern erarbeiten

In kleinen Teams ermitteln Sie Fremdkörpergefahren und diskutieren, wie Sie die Schwachstellen beheben und nachhaltig beherrschen.

## 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

### Technikprofi in der Lebensmittelindustrie

Heinz Mustermann

- Grundlegende Anforderungen an Anlagen, Maschinen und Systeme
- Übersicht über die wichtigsten Verordnungen (EU VO 1831/2004, und 10/2011, FDA, etc.)
  - Technische Gefahren identifizieren und beherrschen
- Gefahrenanalysen und Risikobewertungen - Technik als Bestandteil des HACCP-Konzepts
  - Maschinen und Anlagen qualifizieren und validieren
- Validierung einer Anlage vor Inbetriebnahme richtig durchführen!
  - Kontaktmaterialien und Konformitätserklärungen für den Techniker
- Prüfung einer Konformitätserklärung – Fehler erkennen, Vollständigkeit sicherstellen
  - Fremdkörpermanagement und Hygieneanforderungen
- Notwendige Verfahren für die Technik zum Schutz vor Fremdmaterial
- Wartung, Reparaturen und Analyse von Ausfällen und Fehlfunktionen
  - Aufbau von Fehlercodes - Wie werden Fehler überprüft?

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbehn  
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Auerhaffstraße 10 • 22085 Hamburg

**Termin 6: 05.12.2025**  
13:00 – 17:00 Uhr

## Wartung, Reparaturen und Analyse von Ausfällen und Fehlfunktionen

- Abnahme von Reparaturen: Kritische Wartungen identifizieren
- Gefahrenanalyse & Verschleißanalyse für technische Komponenten
- Einstufungen von Wartungsintervallen und Aufbau von Wartungsplänen
- Was muss und was muss nicht gewartet werden?
- Auswertungen von Defekten
- Aufbau von Fehlercodes – Wie werden Fehler überprüft?
- Einsatz von KI für die Datenanalyse

### Workshop: Wartungen einstufen

Sie erstellen einen beispielhaften Wartungsplan und stufen dabei Wartungsintervalle ein, um Ausfälle und Fehlfunktionen vorzubeugen. Im Anschluss erfolgt die Ergebnispräsentation und Diskussion.

### 6 Themen – 6 Termine – Zahlreiche Praxistipps: Jetzt zum Technik-Update!

Für einen reibungslosen und sicheren Produktionsbetrieb sind zuverlässig laufende Maschinen und Anlagen elementar. Als Techniker sind Sie zudem in der Pflicht, dass die strengen Rechtsvorschriften, Normen und Standards sowie die Vorgaben der QM-Abteilung eingehalten werden. Wie Sie die Herausforderung erfolgreich meistern, erfahren Sie in dieser sechsteiligen Online-Serie.

### Teilnehmer:

Leitung Technik; Mitarbeiter für Wartung von Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie; Leitung QM/QS; Qualitätsmanager; QM-/QS-Beauftragte; Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung



### Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
Fax: 040 - 220 1091  
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, Seminaraufzeichnung (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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)



Ja, ich melde mich an zur **Online-Serie PLUS Technikprofi in der Lebensmittelindustrie** 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 1091**  
Telefon **040 - 227 0080**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Internet **www.behrs.de/7787**

#### 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH  
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
Telefon: 040-227 0080 · Fax: 040 - 220 1091  
E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

Datum

Unterschrift

S 7787-3-01-2