

# Risiken und Gefahren im QM & QS

Schlussfolgerungen herleiten und sicher bewerten,  
Kontaminationen reduzieren, Standards erfüllen

## Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **risikobasiert bewerten und richtige Schlussfolgerungen ableiten:** Test-, Überwachungs- oder Stichprobenpläne, eingekaufte Dienstleistungen und Ihr Lieferantenmanagement anpassen
- **Unterschiede zwischen den unterschiedlichen Arten der Risiken und Gefahren erkennen:** z. B. Sicherheit, Qualität, Legalität, Authentizität und Einhaltung der Kundenvereinbarungen
- **anhand vorliegender Bewertungen Maßnahmen ableiten:** Mit den Ergebnissen aus dem Workshop reduzieren Sie die Risiken und Gefahren in Ihrem Unternehmen
- **Kontaminationsrisiken identifizieren, minimieren und Beherrschung beweisen:** vom Wareneingang bis zum Versand
- **beschlossene Vorgehensweisen sicher umsetzen:** mit Ihrem individuellen Leitfadens mit Maßnahmenkatalog
- **die Umsetzung fördern und verifizieren:** Erfassung und Analyse von Abweichungen und Verstößen

## Ihr PLUS

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

## Ihr Referent



**Matthias Lehrke** 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 leitet 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

**29. September 2025**  
9.00 bis 17.15 Uhr

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.  
Enthalten sind:

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

**Anmeldeschluss**  
**15. September 2025**

## Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7836**  
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 15.09.2025 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Basis, Begriffe und Ansätze

- Differenzierung der Begriffe und Ansätze
- Unterschiedliche Interpretationen der Standards
- Unterschiede zwischen den Ansätzen im Risikomanagement
- Warum nicht jede Risikobasierung eine Risikobewertung benötigt
- Ziele der Forderungen richtig interpretieren
- Fallstricke und Tücken im Audit
- Notwendige Nachweise vom maximalen bis zum minimalen Ansatz
- Unterschied zwischen Gefahren- und Risikoanalysen
- Einbindung in das HACCP-Team oder Verteilung der Aufgaben
- Worauf gute Auditpersonen achten
- Überblick über die vielen Anforderungen aus dem IFS Food

#### 09.45 Was bei Risiken und Gefahren oft schiefeht

- Fallstricke und Tücken im Audit
- Notwendige Nachweise vom maximalen bis zum minimalen Ansatz
- Unterschied zwischen Gefahren- und Risikoanalysen
- Einbindung in das HACCP-Team oder Verteilung der Aufgaben
- Worauf gute Auditpersonen achten
- Überblick über die vielen Anforderungen aus dem IFS Food

### 10.30 Pause

#### 10.45 Risikobasiert bewerten und richtige Schlussfolgerungen ableiten

- Risikobasierte Programme herleiten und aufbauen
- Risikobasierte Test-, Überwachungs- oder Stichprobenpläne aufbauen und anpassen
- Risikobasierte Vorgaben zur Personalhygiene herleiten
- Ausnahmen beim Schmuck risikobasiert bewerten
- Reinigung der Schutzkleidung durch das Personal risikobasiert begründen
- Risikobasierte Kriterien für die Zulassung und Überwachung von Lieferanten im Einkauf
- Eingekaufte Dienstleistungen risikobasiert bewerten

#### 11.30 Bewertungen und Maßnahmen im Betrieb

- Druckluft risikobasiert überwachen
- Risikobasierte Reinigungs- und Desinfektionspläne aufbauen
- Die Häufigkeit von Funktionsprüfungen von Detektionsgeräten risikobasiert herleiten
- Risikobasierte Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung herleiten
- Risikobasierte Maßnahmen im Rahmen des Allergenmanagements begründen
- Audits und Betriebsbegehungen risikobasiert festlegen

#### Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitende sowie die Leitung im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die verantwortlich sind, Risiken und Gefahren zu bewerten und anschließend zu beseitigen oder zumindest zu minimieren.

#### 12.15 Workshop 1: Anhand vorliegender Bewertungen Maßnahmen ableiten

Gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke erarbeiten Sie Maßnahmen, um im Unternehmen anhand Ihrer Bewertungen die Risiken und Gefahren zu reduzieren.

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Risiken und Kontaminationsrisiken identifizieren

- Unterschiedliche Risiken und Kontaminationsrisiken analysieren
- Auf Grundlage von Risiken Kriterien für das Umgebungsmonitoring herleiten
- Auf Grundlage von Risiken die Hygiene häufiger überwachen/überprüfen.
- Auf der Grundlage von Risiken die Test- und Überwachungsergebnisse kontrollieren
- Mögliche Kontaminationsrisiken vom Wareneingang bis zum Versand identifizieren und minimieren
- Kontaminationsrisiken herleiten und -beherrschung nachweisen

#### 14.30 Risiken und Kontaminationsrisiken minimieren

- Kontaminationsrisiken bei der Lagerung minimieren
- Kontaminationsrisiken aus den Sozialräumen minimieren
- Kontaminationsrisiken bei Wartungen und Reparaturen verhindern
- Kontaminationsrisiken bei Druckluft darlegen
- Kontaminationsrisiken bei Chemikalien erkennen und vermeiden

### 15.15 Pause

#### 15.30 Umsetzung fördern und verifizieren

- Verständnis für Risiken fördern
- Vorgehen bei Abweichungen festlegen
- Erfassung und Analyse von Abweichungen und Verstößen
- Geplante Verifizierung von festgelegten Maßnahmen
- Überprüfung der geplanten Risikobeherrschung
- Berücksichtigung der Ergebnisse in der Managementbewertung

#### 16.15 Workshop 2: Die wesentlichen Schritte für eine sichere Umsetzung

Gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke erarbeiten Sie einen Leitfaden mit Maßnahmenkatalog, damit die beschlossenen Vorgehensweisen sicher umgesetzt werden.

### 16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



**Jetzt anmelden und Risiken und Gefahren im QM & QS sicher im Griff haben!**

[www.behrs.de/7836](http://www.behrs.de/7836)