

Qualifizierung und Validierung von Maschinen, Anlagen und Systemen in der Lebensmittelindustrie

Planung, Inbetriebnahme und Abnahme

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **Anforderungen der Standards an die technische Qualifizierung und Validierung erfüllen:** IFS, FSSC und BRCGS
- **die unterschiedlichen Stufen der Qualifizierung planen und umsetzen:** Design, Installation, Leistung
- **zielgenaue Spezifikationen erstellen:** Anforderungen an Kontaktmaterial und Konformitätserklärungen festlegen
- **Vollständigkeit von Dokumenten sicherstellen:** Inhalt und Aufbau von Prüfprotokollen
- **das HACCP-Konzept aktualisieren und optimieren:** So wird aus der Qualifizierung eine Validierung

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen 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 Anlagen- und Systemtechniker der BEHR'S...AKADEMIE ab.
- **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

1. September 2026
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
18. August 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7900**

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 jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

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 Basis und Begriffe der Qualifizierung und Validierung

- Qualifizierungen und Validierungen im Lebensmittelunternehmen – Trends und Entwicklungen
- Forderungen der Standards (IFS Food 8, FSSC und BRC) für die technische Qualifizierung lückenlos umsetzen
- Weitere Möglichkeiten der Qualifizierung
- Berücksichtigung der Anforderungen des EU-GMP-Leitfadens

10.15 Workshop: Einsatzmöglichkeiten von Qualifizierungen

Gemeinsam mit dem Referenten ermitteln Sie, bei welchen Anlagen, Systemen und Einrichtungen technische Qualifizierungen sinnvoll und erforderlich sind.

10.45 Prüfung der Eignung von Qualifizierungen für den vorgesehenen Zweck

- Unterschiedliche Varianten der Designqualifizierung
- Designqualifizierung: Von der Planung bis zur Umsetzung
- Stolpersteine bei der Planung vermeiden
- Aufgabenverteilung – Wer macht was?
 - Risikoanalysen planen und erstellen
 - Formulierung eines Lastenheftes und Abgleich mit dem Pflichtenheft
 - Funktionen von Anlagen planen und beschreiben
 - Planungsunterlagen sicher prüfen
 - Einholen von Genehmigungen
 - Richtiges Vorgehen bei festgestellten Mängeln
- Anforderungen an Kontaktmaterial und Konformitätserklärungen festlegen
- Durchführung der Qualifizierung genehmigen – Auf diese Punkte kommt es an

11.30 Pause

11.45 Workshop: Planung einer Designqualifizierung

In Kleingruppen planen Sie eine beispielhafte Designqualifizierung. Im Anschluss besprechen Sie die Ergebnisse und erhalten wertvolle Hinweise für die praktische Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

12.30 Mittagspause

13.30 Installation von Anlagen, Systemen und Einrichtungen

- Ergebnisse der Designqualifizierung als Grundlage der Installationsqualifizierung nutzen
- Kriterien für die Installationsabnahme formulieren
- Kernpunkte der Maschinenrichtlinie berücksichtigen
- Aufgabenverteilung der Installationsqualifizierung (von Technik bis QS)

Dieses Seminar ist ideal für:

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

- Prüfung von entscheidenden Merkmalen (Abstände, Hygienic Design, Schweißnähte und Verbindungen, Kontaktmaterial, Eignung für Reinigung und Desinfektion etc.)
- Prüfprotokolle erstellen: Aufbau und Inhalte
- Notwendige Nachweise – Auf diese Dokumente kommt es an

14.15 Workshop: Kriterien für eine Installationsqualifizierung

Sie legen Kriterien für die Prüfung der Installation von Anlagen, Systemen und Einrichtungen fest und erarbeiten damit die idealen Lösungsansätze für die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

14.45 Pause

15.00 Überprüfung des technischen Systems und Abgleich mit den Anforderungen

- Ergebnisse der Installationsqualifizierung prüfen und auswerten (Leistungsparameter, Funktionen, Umgebungsbedingungen, Risikoanalysen...)
- Messstellenkalibrierung und Wartung: Vorgaben festlegen und definieren
- Berücksichtigung der Ergebnisse für das eigene HACCP-Konzept (Arbeitsanweisungen, Gefahren- und Gefährdungsanalysen)
- Technische Dokumentationen der Lieferanten prüfen
- Vollständigkeit der Funktion sicherstellen und Freigabe der Funktionsqualifizierung

15.45 Workshop: Kriterien für eine Funktionsqualifizierung erarbeiten

An einem Beispiel überprüfen Sie die Übereinstimmung der Funktionen des technischen Systems mit den im Lastenheft geforderten Funktionalitäten

16.15 Wirksamkeit und Stabilität der geplanten Leistungen

- Anlagenauswahl für die Prüfung der Leistungsqualifizierung
- Inhalte der Leistungsprüfung festlegen (Leistungsparameter und -mengen, Temperaturen und -beständigkeiten, Druckbereiche etc.)
- Technik, QM/QS: Aufgabenverteilung der Leistungsqualifizierung
- Tipps für eine „Placeboprüfung“
- Risikobewertungen prüfen und aktualisieren
- Prozess- und/oder Reinigungsvalidierung planen und umsetzen
- Abschlussdokumentation erstellen
- Prozessvalidierungen durchführen
- Auswertung der Qualifizierung für die Validierung

16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und die strengen Vorgaben sicher umsetzen!
www.behrs.de/7900