

Online-Seminar PLUS

Der Techniker im Lebensmittelunternehmen

Inklusive
BEHR'S...ONLINE-
Modul*

Anforderungen erfüllen und validieren – Maschinenbetrieb
sicherstellen – Lebensmittelsicherheit maximieren

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **interne und externe Erwartungen sicher erfüllen:** Anforderungen an IFS, FSSC und BRCGS sowie dem QM sicher umsetzen.
- **Vollständigkeit von Dokumenten sicherstellen und rechtliche Anforderungen erfüllen:** Konformitätserklärungen von Maschinen und Anlagen gesetzeskonform prüfen und souverän freigeben (VO (EG)1935/2004, VO (EG)2023/2006 und VO (EU)10/2011, FDA).
- **Anforderungen für Kontaktmaterialien erstellen und Zulassung sicherstellen:** Gefahren durch Schmieröle und Fette ausschließen und alle Besonderheiten berücksichtigen.
- **die Produktsicherheit durch Prozessanpassungen erhöhen:** Fremdkörpermanagement optimieren sowie Verifizierungen und Validierungen sicher und wirksam durchführen.
- **zuverlässige Wartung von Maschinen sicherstellen:** Das Monitoring verbessern und Wartungen effektiv umsetzen.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Hygiene und HACCP“ 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 „Techniker im Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

17. und 18. November 2026



Ihr Referent:

Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

1. Tag Dienstag, 17. November 2026

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

Ihre Erwartungen im Fokus

09.10 Technische Anforderungen an Anlagen und Maschinen sicher umsetzen (Teil 1)

- Die aktuellen Forderungen der Standards IFS, BRCGS und FSSC
- Mindestanforderungen für Anlagen und Maschinen einhalten
- IFS für die Technik besser verstehen
- Beitrag der Technik für die Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Gefahren durch Kontaktmaterialien erkennen
- Die neue Maschinen VO (EU) 2023/1230 verstehen und umsetzen
- Neue Verordnungen und deren Übergangsmaßnahmen

11.00 Pause

11.15 Technische Anforderungen an Anlagen und Maschinen sicher umsetzen (Teil 2)

- Food Defense: Vorgaben für technische Stoffe und Materialien
- Qualifizierung und Validierung von Anlagen
- Fallbeispiel: Inbetriebnahme und Bewertung von Anlagen
- Vorgehen bei Gebrauchsanlagen: Konformität sicherstellen
- Hygienische und bauliche Anforderungen an das Umfeld von Maschinen
- Aufbau von Pflichten- und Lastenheften
- Hygienic Design: Vorteile und Must have Themen

Workshop: Abnahme von Anlagen und Maschinen

Gemeinsam mit dem Referenten ermitteln Sie wichtige Punkte bei der Abnahme, die häufig vergessen werden und legen damit den Grundstein zur vollständigen Umsetzung der Anforderungen.

12.30 Mittagspause

13.15 Sicheres Fremdkörpermanagement aus Sicht der Technik

- Fremdkörper: Anforderungen der Standards IFS, BRCGS und FSSC
- Schwachstellen schnell finden und künftig vermeiden
- Aufbau und Einsatz von technischen Gefahrenanalysen
- Beispiel: Gefahrenanalyse Fremdkörper
- Vorgehen bei defekten Abdeckungen
- Notwendige Verfahren für die Technik zum Schutz vor Fremdmaterial
- Einsatz von Glas, Acrylglas und Lochblechen
- Technischer Leitfaden: Mehr Sicherheit in der Technik

Workshop: Fremdkörpergefahren aus der Sicht der Technik

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

16.00 Pause

16.15 Schmierstoffe und Öle: Gefährdungen erfolgreich vermeiden und Auditsafe werden

- Anforderungen der Standards IFS, BRCGS und FSSC zu Schmierstoffen und Ölen
- Besonderheiten bei Schmierstoffen
- H1 und 3H-Schmierstoffe und Öle: Reicht es aus, sich auf die Bezeichnung zu verlassen?
- Lagerung von Lebensmittelölen
- Halal und Koscher: Diese Schmierstoffe sind erlaubt

17.45 Zusammenfassung des 1. Tages

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

2. Tag Mittwoch, 18. November 2026

08.55 Online Check-in

09.00 Konformitätserklärungen für technische Anlagen und Maschinen

Zuverlässig prüfen – Vollständigkeit sicherstellen

- Das fordern IFS, BRCGS und FSSC für Konformitätserklärungen
- Unterschiedliche Kontaktmaterialien schnell identifizieren
- FDA, BFR und EFSA – Anforderungen für Materialien
- Deklaration versus Konformitätserklärungen
- Rechtliche Anforderungen an die Materialien einhalten
- Konformitätserklärungen: Das fordert die VO (EG) 1935/2004
- Anforderungen der VO (EG) 2023/2006
- Aufbau und Prüfung von Konformitätserklärung nach VO (EU) 10/2011
- Besonderheiten bei Keramik, Silikon und Gummi
- Freigabe von neuen Materialien
- Vorgehen bei fehlenden oder falschen Konformitätserklärungen
- Checklisten für die Prüfungen von Konformitätserklärungen

10.45 Pause

11.00 Zuverlässige Wartung von Maschinen und Anlagen sowie Prüfmittelmanagement

- Kritische Wartungen identifizieren
- Gefahrenanalyse & Verschleißanalyse für technische Komponenten
- Einstufungen von Wartungsintervallen
- Was muss nicht gewartet werden?
- Aufbau von Wartungsplänen
- Auswertungen von Defekten
- Digitalisierung bei der Wartungsplanung und Reparaturen
- Toleranzen und Messunsicherheiten von Mess- und Prüfmittel berechnen und einplanen
- Anforderungen an das Mess- und Prüfmittelmanagement
 - Genauigkeitsklassen
 - Inhalt der DIN 32937

Konforme Reparaturen: Sicherheit gewährleisten – Punktabzug im Audit vermeiden

- Was ist bei Reparaturen zu beachten?
- Vorgehen bei provisorischen Reparaturen
- Regelungen im Umgang mit Werkzeugen und Werkzeugwagen

Hygiene sicherstellen

- Hygieneanforderungen an Werkstätten
- Arbeitskleidung für die Technik
- Unterweisungen von Fremdfirmen: Worauf muss geachtet werden?

12.30 Mittagspause

13.15 Maschinen und Anlagen: Sicher qualifizieren und validieren

- Das fordern die Standards IFS, BRCGS und FSSC zu Qualifizierung und Validierung von Maschinen und Anlagen
- Arten der Qualifizierungen
 - Design-Qualifizierung
 - Installations-Qualifizierung
 - Funktions-Qualifizierung
 - Leistungs-Qualifizierung
 - Notwendige Nachweise
- Freigabe und Prüfung von Anlagen und Maschinen
- Richtiges validieren für den vorgesehenen Zweck
- Prozessvalidierung
- Anlagenvalidierung vor der Inbetriebnahme (Min.- und Max.-Ansätze)

14.45 Pause

15.00 Workshop: Validierungs-Verfahren für Maschinen und Anlagen

In kleinen Teams validieren Sie anhand eines Beispiels eine Anlage. Im Anschluss besprechen Sie Ihre Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten wertvolle Tipps für die praktische Validierung in Ihrem Alltag.

16.15 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

Zusammenfassung der Ergebnisse aus den Workshops und Zeit für Ihre Fragen

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

Wer nimmt teil?

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

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“.

Optionale Prüfung

Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften „Techniker im Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab.

Die Vorteile dieser Veranstaltung:

- Online Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“ 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 „Techniker im Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab
- Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit dem Experten: Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- Perfekte Planungssicherheit: Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!
- Individuell auf Sie zugeschnitten: Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag Dienstag, 17. November 2026
von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 18. November 2026,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-
Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.
Zusätzlich erhalten Sie einen kostenfreien Zugang zum Modul
„Hygiene und HACCP“ in BEHR'S...ONLINE bis
4 Wochen nach dem Seminar.

Anmeldeschluss: 3. November 2026

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



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 zum Online-Seminar PLUS
Der Techniker im Lebensmitteleunternehmen
am 17. und 18. November 2026 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen
für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in
gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen,
leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt
für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in
gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7912**

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

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

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7912-3-01-2; 11/26