

Expertenwissen Qualitätssicherung

Ihr System optimieren, Risiken sicher bewerten und Kernaufgaben souverän erfüllen

Genau
für die QS
zugeschnitten

Nach dieser Veranstaltung werden Sie spielend:

- **Ihr QS-System optimieren:** Schwachstellen in QS-Prozessen erkennen und schnell beseitigen.
- **Produktspezifikationen und Konformitäten managen:** mit geschultem Blick prüfen und gezielt erstellen.
- **Risiken bewältigen:** Allergene, Fremdkörper und Lieferanten sicher bewerten, handhaben und Schwachstellen beheben.
- **Food Fraud zuvorkommen:** Ihr QS-System besser wappnen, indem Sie zukünftig genau wissen, worauf Sie achten müssen.
- **mit Laboren umgehen:** Die Zusammenarbeit gezielter abstimmen und Analysen individuell einschätzen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** Ab Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den 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!

Ihr Referent:



Jürgen Schlösser (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Ihr Termin

27. Januar 2026
9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss
13. Januar 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7884**

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

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



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 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Prozesse in der Qualitätssicherung

- Kritische Aufgabenfelder im Blick halten
- Problemfelder schnell identifizieren und sicher analysieren
- Produktqualität methodisch absichern:
 - sensorische, physikalische, chemische und bakteriologische Methoden
 - § 64 Methoden

10.00 Produktspezifikationen und Konformitäten

- Diese Daten müssen enthalten sein
- Konformitätserklärungen und Migrationsanalysen von Verpackungen: Wann sie nützlich sind und was drinstehen sollte
- Wie Sie die Qualität Ihrer Dokumente richtig überprüfen

Fallbeispiel Dokumentenmanagement

Herr Schlösser stellt Ihnen ein Fallbeispiel aus der Praxis vor, zu dem er mit Ihnen eine praxisgerechte Vorgehensweise für die Prüfung der verschiedenen Dokumente erarbeitet.

11.15 Pause

11.30 Kritische Kontaminationen

- Allergenmanagement:
 - Kreuz-Kontaminationen vermeiden
 - Staub als Risikofaktor
 - Bessere Produktionsplanung für mehr Prävention
- Fremdkörpermanagement:
 - Fremdkörper zuverlässig durch den Einsatz von Detektoren entdecken
- Einträge durch gezielte Prävention vermeiden

Fallbeispiel Kontamination

Anhand eines Beispiels von Kontamination erarbeiten Sie mit Herrn Schlösser das Optimierungspotential und Detaillösungen, die Sie auf Ihr Unternehmen übertragen können.

12.30 Mittagspause

13.30 Food Fraud

- Die QS für Food Fraud richtig sensibilisieren
- Risikoerkennung durch Perspektivwechsel: „Think like a criminal“.
- Verantwortlichkeiten der einzelnen Abteilungen überprüfen und festlegen

Wer nimmt an diesem Online-Seminar teil?

Leiter der Qualitätssicherung, Qualitätssicherungsbeauftragte, Mitarbeiter in der Qualitätssicherung, Leiter des Qualitätsmanagements, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Laborleiter, Mitarbeiter von Betriebslaboren und Einkäufer.

Fallbeispiel Food Fraud

Ihnen wird ein Fallbeispiel zu Food Fraud erläutert, zu dem Sie mit dem Referenten praxisgerechte Vorgehensweisen und Maßnahmen zur Risikoreduzierung in Ihrem Unternehmen entwickeln.

14.30 Erfolgreich mit Laboren zusammenarbeiten

- Das richtige Prüflabor für Ihre Zwecke auswählen
- Ringversuche erfolgreich aufbauen
- Eigene Referenzmuster ziehen und korrekt aufbewahren

15.15 Pause

15.30 Lieferantenmanagement Teil I: Risikofaktor Supply Chain

- Gefahren innerhalb der gesamten Supply Chain entdecken
- Wie unterstützt Global Gap Ihr QS-System?
- Standards für die Reinigung von Silo-Fahrzeugen

16.00 Lieferantenmanagement Teil II: Die „Easy-Way“-Methode zur Lieferantenbeurteilung

- Lieferanten in der Praxis richtig bewerten und klassifizieren
- Den Lieferanten-Freigabeprozess durch ein Matrixverfahren sicher und einfach gestalten
- Die häufigsten Tricks, durch die Ihre Lieferanten Ihnen etwas vorenthalten könnten

16.30 Lieferantenmanagement Teil III: Lieferantenaudits

- Lieferantenaudits risikoorientiert planen
- Mit Checklisten Lieferanten einfacher prüfen
- Wann ist ein Re-Audit wirklich erforderlich?
- Internationale Lieferantenaudits – Wann sind sie notwendig?
- Wie Sie sich auf interkulturelle Besonderheiten richtig vorbereiten

17.00 Den Grundbaustein Lebensmittelsicherheitskultur festigen

- Aufstellung eines einfachen Systems für die Etablierung und Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Die permanente Messlatte dazu festlegen und kommunizieren
- Wie Sie die Mitarbeiter dazu bringen, die Kultur zu leben und nicht nur als Papiertiger zu pflegen

17.30 Abschließende Fragerunde und Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden, um Brände rechtzeitig zu löschen!
www.behrs.de/7884