



## Seminarprogramm

Mittwoch, 14.11.2018 - 9.15 Uhr bis 17.45 Uhr

### 09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.30 Fremdmaterial: Wie Sie die Anforderungen der Standards und des neuen IFS-Leitfadens richtig umsetzen

- Welche Fremdmaterialien gibt es?
- Das fordern die Standards IFS Food 6.1, BRC 7/8, ISO 22000, FSSC – ein Vergleich
- Der IFS-Leitfaden Fremdkörpermanagement und wie Sie ihn gezielt umsetzen
- Praxisbeispiele für die richtige Umsetzung der Anforderungen

### 11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.30 Die Fremdmaterial-Gefahr richtig einstufen und Risiken gezielt reduzieren

- Wo lauert die Fremdmaterial-Gefahr im Unternehmen?
- Eintrag von Fremdmaterialien ins Produkt: Wahrscheinlichkeit versus Möglichkeit
- So bewerten Sie die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld
- Gefahreinstufung von Materialien im Einsatz
- Fremdmaterialien durch Rohstoffe: Bewertung von Lieferanten (geographische Aspekte, HACCP-Unterlagen, Verträge)
- Kombinationen von Gefahren sicher bewerten und wirkungsvoll reduzieren
- Gezielter und sinnvoller Einsatz von Sieben und Detektionsgeräten
- Typische Fehler im Rahmen der Gefahrenanalyse, und wie Sie diese vermeiden

### 12.30 Workshop: Die Fremdmaterial-Gefahr bei Anlagen rechtzeitig erkennen

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen

### 14.00 Präventivmaßnahmen gegen den Eintrag von Fremdmaterialien in diesen Bereichen wirksam umsetzen

- Arbeitskleidung
- Private Gegenstände

- Arbeitsmaterial
- Maschinen
- Verpackungsmaterial
- Reinigungsmaterial und Utensilien
- Wartung und Anlagenfreigabe
- Werkzeuge und Behälter
- Externe Handwerker

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 15.30 Exkurs: Risikoorientierte Investitionsplanung für Anlagen und Gebäude sicher durchführen und der Fremdkörper-Gefahr präventiv entgegenwirken

- Die richtigen Kriterien für die Investitionsplanung festlegen
- Prioritäten für die Planung der Investitionen definieren
- Die beste Vorgehensweise kennen und die zielführenden Entscheidungswege gehen

### 15.50 Prozess-Schwachstellen beseitigen: So validieren und verifizieren Sie zielführend

- Welche Arten von Validierungen und Verifizierungen gibt es?
- Wie Sie risikoorientiert validieren und verifizieren
- Betriebsrundgänge: Worauf Sie achten sollten
- Anlagenchecks: So entgeht Ihnen nichts
- Systematisches Vorgehen bei Abweichungen oder nicht geeigneten Anlagen
- Schwerpunkt-Audit Fremdmaterial: Wie Sie mit den Anforderungen des Auditors umgehen

### 16.30 Workshop: Optimale Planung und Durchführung einer Validierung und Verifizierung

### 17.00 Beschäftigte erfolgreich sensibilisieren und schulen

- Besucherregelung verlässlich einführen
- Grundschulungen effizient organisieren und durchführen
- Mitarbeiter für die Fremdmaterial-Gefahr nachhaltig sensibilisieren
- Aktionen zur Motivation der Mitarbeiter wirksam planen und einsetzen

### 17.30 Zusammenfassung

### ca. 17.45 Ende der Veranstaltung

## 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“.

## Ihr Nutzen

- Mehr Sicherheit durch systematisches Fremdkörpermanagement
- Risiken erkennen und reduzieren
- Schwachstellen identifizieren, bewerten und vermeiden
- Kosten und Nutzen von Investitionen schnell abwägen
- Anhand von Fallbeispielen und Workshops Maßnahmen gezielt definieren und im Unternehmen an der richtigen Stelle einsetzen

## Die Teilnehmer:

Dieses Seminar richtet sich an Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung der Lebensmittel-Branche sowie an die Bereiche Technik, Werkstatt und Verfahrenstechnik.