

Verifizierung & Validierung

Anforderungen der Standards erfüllen –
Sicherheit erhöhen!

In dieser Veranstaltung erfahren Sie wie Sie:

- die Anforderungen der Standards IFS Food 6.1, BRC 8 und ISO 22000:2018 sicher erfüllen
- Verifizierungen effektiv planen, durchführen und an die Erfordernisse der Prozesse anpassen
- die Ergebnisse von Prozessvalidierungen in die Praxis umsetzen
- Überraschungen bei der CCP-Überprüfung im Audit vermeiden
- bei der Umsetzung in die Praxis Fehlerquellen und Risiken reduzieren

inkl. Workshops Verifizierung & Validierung:

Sie erarbeiten praxismgerechte Vorgehensweisen, die Sie in Ihrem Unternehmen einsetzen können.

18. und 19. Oktober 2018 in Frankfurt a. M.

inkl.
telefonischem
Beratungsservice



Ihr Referent:
Matthias Lehrke



Sehr geehrte Damen und Herren,

die richtige Durchführung von Verifizierung und Validierung sichert Ihnen Ihre Prozess- und Anlagensicherheit. Fehler in der Vorgehensweise bergen hohe Risiken für die Lebensmittelsicherheit.

Diese Veranstaltung vermittelt Ihnen, wie Sie mit den richtigen Methoden und Vorgehensweisen Fehlerquellen erkennen und vermeiden, Risiken reduzieren und die Anforderungen der verschiedenen Standards erfüllen.

In den Workshops erarbeiten Sie eigene Falllösungen und Vorgehensweisen, die Sie in Ihrer Praxis einsetzen können. So überprüfen Sie Ihre Vorgehensweise und erhalten mehr Sicherheit. Der telefonische Beratungsservice unterstützt Sie darüber hinaus bei individuellen Fragestellungen.

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und sind Sie dabei am 19. und 20. April bei dem QM-Praxis-Forum Verifizierung & Validierung.

Freundlichst Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Das Seminar richtet sich an:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherungsbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/ QS, Verantwortliche Mitarbeiter für die Verifizierung und Validierung im Unternehmen.

Behr's Get-Together – Ihre Networking-Chance!

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre bei Fingerfood und Getränken wichtige Kontakte.

Donnerstag, 18. Oktober 2018

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Begrüßung der Teilnehmer

Vorstellung der Teilnehmer
Wünsche und Erwartungen an die Veranstaltung

10.00 Warm-Up – Einstieg in die Themen Verifizierung & Validierung:

- Was fordern die Standards?
(IFS Food 6.1, BRC 8, ISO 22000:2018)
- Das sind die Kernprobleme in der Praxis
- Welche Trends wirken?
- Darauf schauen die Auditoren

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Verifizierung – Voraussetzungen sicher anwenden!

- Forderungen zu Verifizierungen im IFS Food 6.1, BRC 8, ISO 22000:2018 und in der VO (EG) Nr. 852/2004
- Hauptfaktoren der Verifizierung auf einen Blick!
 - Grundhygiene und Präventivprogramme
 - Präzise Gefahrenanalysen
 - Eindeutige Grenzwerte
 - Korrekte Fließschemen
 - Anforderungen des Handels

Workshop: Bewertung einer HACCP-Studie

Das Risiko richtig einstufen!
In kleinen Gruppen bewerten Sie Gefahrenanalysen und erhalten praxiserprobte Vorgehensweisen, um Ihr HACCP-Konzept zu verbessern!

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Planung von Verifizierungen – So gehen Sie strukturiert vor

- Typische Kriterien zur Planung
- Welche Arten der Verifizierung gibt es?
- Risikoorientierte Planung
- Verifizierung von CCPs und CPs
- Prüfung von Fließdiagrammen anhand von Checklisten

14.30 Kaffee- und Kommunikationspause

14.50 Durchführung von Verifizierungsaudits – Ihr „Safety“ vor jedem Zertifizierungsaudit!

- Betriebsrundgänge
- Typische Fragen für die internen Audits
- Sichere Prüfung von Unterlagen
- Auswertung von Analysen
- Hilfreiche Checkliste für Ihre Verifizierung

Workshop: Risikoorientierte Planung einer Verifizierung

In kleinen Gruppen erarbeiten Sie eine optimale Planung, um Verifizierungen in Ihrem Unternehmen sicher durchzuführen.

17.45 Ende des ersten Seminartages

18.00 Behr's Get-Together

09.00 Highlights des ersten Tages

09.15 Prozessvalidierungen – Anforderungen und Voraussetzungen

- Anforderungen zu Validierungen im IFS Food 6.1, BRC 8, ISO 22000:2018 und in der VO (EG) Nr. 852/2004
- Diese Prozessvalidierungen sind Pflicht!
- Statistische Werkzeuge und wie man sie richtig einsetzt
- Voraussetzungen für die Prozessfähigkeit – Wie Sie Störfaktoren frühzeitig erkennen und vermeiden
- Die Fähigkeit von Prozessen berechnen

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Prozessvalidierungen in der Praxis sicher umsetzen: Beispiele anhand typischer Verfahren in der Lebensmittelherstellung

- Dosiervorgänge
- Abfüllvorgänge
- Mikrofiltration
- Frosten
- Gefrierlagern
- Schnellfrostern
- Kühlverfahren
- Vakuumverpackung
- Filtrations-/Reinigungsverfahren

Workshop: Schwachstellen von Prozessen erkennen!

In kleinen Gruppen bewerten Sie Produktionsabläufe. Im Anschluss erhalten Sie praxisnahe Lösungen vom Referenten, um Ihre Prozesse im Unternehmen weiter zu verbessern.

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Validierungen – Sicher im Griff!

- Forderungen der Standards IFS 6.1, BRC 8 und FSSC 4.1
- Notwendige Prozessvalidierungen leicht erkennen
- Wissenschaftliche Literatur und Daten
- Welche Daten Sie auswerten sollten?
- Validierung von CCPs – So kontrollieren Sie das Risiko!
 - Metalldetektion
 - Röntgen
 - Erhitzung
 - Reifen

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.00 Spezielle Validierungen – leicht umsetzen

- Nährwertangaben
- Gesundheitsangaben
- Anlagen/Methoden zur Detektion von Fremdmaterialien
- Mindesthaltbarkeit
- Nacharbeiten
- Fertigabfüllung
- Reinigung

16.15 Diskussion, Zusammenfassung und Ausblick

ca. 16.30 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 Grundschulungen. Leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv als Teilnehmer haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen mit dem Referenten zu behandeln. Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 31.03.2019) unterstützt Sie Herr Lehrke zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf, bei denen ein abgesichertes Vorgehen zwingend erforderlich ist
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit Referenten, Experten und Branchenkollegen
- gibt mit den Fallbeispielen im Workshop und den gemeinsam mit den Referenten erarbeiteten Lösungen einen fertigen Maßnahmenkatalog, der im eigenen Betrieb übernommen werden kann



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

Veranstaltungsort:
Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe
Voltastr. 29 · 60486 Frankfurt a. M.
Telefon: 069-7926-0
Fax: 069-7926-1606
E-Mail: h1204@accor.com
www.mercure.com

Zeit:

- 1. Tag: Donnerstag, 18. Oktober 2018,
von 9.15 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
- 2. Tag: Freitag, 19. Oktober 2018,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.798,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind Beratungsservice, Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Behr's Get-Together ein.

Anmeldeschluss: 4.10.2018

Einzelzimmer im Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe: € 119,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 26.09.2018 unter dem Stichwort Behr's GmbH. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Ja, ich melde mich an zum **QM-PRAXIS-FORUM Verifizierung & Validierung** am 18. und 19. Oktober 2018 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.798,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 27.09.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift