

Seminarprogramm

Montag, 15.10.2018 - 9.00 Uhr bis ca. 17.45 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Dagmar Engel-MacDonald

Aktuell:

Brennpunkt Lebensmittelverpackung

- Schlagzeilen Lebensmittelverpackungen
- Verpackungen aus Kunststoff, Papier, Pappe, Metall und ihre Eigenschaften-
Verbessern Sie ihre Kenntnisse im Verpackungs-Dschungel
- Der Verpackungshersteller zwischen Gesetzen, Normen und Leitlinien
- Lieferant Verpackungshersteller: Erwartungshaltungen des Kunden
- Neue Forderungen: Food Defense / Food Fraud
- Vorgaben aus den Handelsstandards am Beispiel des IFS Food Standards

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Dagmar Engel-MacDonald

Standards und Normen in der Verpackungswelt

Der zertifizierte Lieferant: Was bedeuten die Standards

- BRC Globaler Standard
- DIN EN 15593:2008
- ISO FSSC: ISO 22000 und ISO TS 22002-4
- IFS PACsecure
- Die HACCP-Gefahrenanalyse des Verpackungsherstellers: Funktion und Produktintegrität
Das sind die Unterschiede zu Ihrem HACCP-Konzept!

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Dagmar Engel-MacDonald

Das Audit beim Verpackungslieferanten

- Ein virtueller Betriebsrundgang
- Ihr Audit beim Verpackungshersteller
- Konstruktive Kommunikation im Audit: So fördern Sie Ihre Zusammenarbeit!

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Saskia Both

Konformitätserklärungen im betrieblichen Alltag

So stellen Sie Ihre Unterlagen auf sichere Füße!

- Rechtliche Anforderungen und wichtige Ergänzungen (EU-Guidelines, Industrieempfehlungen, ...)
- Verantwortlichkeiten und Delegation
- Konformitätsprüfung und belegende Dokumentation: Was gehört dazu? Was ist erforderlich?
- Häufige Fehler in der Praxis: Ab sofort vermeiden Sie diese!

Workshop: Prüfung einer Beispiel-Konformitätserklärung mit anschließender Besprechung der Ergebnisse.

16.30 Marion Klaus

Rückverfolgung von Primär- und Sekundär-Verpackungen

Was ist möglich – Was nicht?

- Begriffe und Inhalte der Rückverfolgbarkeit
- EU-Rahmenverordnung 1935/2004: Das fordert der Gesetzgeber.
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit: Welche Systeme und Verfahren gibt es?
- Unterschiede bei Primär- und Sekundär-Verpackungen in der Rückverfolgung
- Praxisgerechte Empfehlungen für die Umsetzung im Unternehmen

17.15 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.45 Ende der Veranstaltung

Ihre Seminarleitung



Dagmar Engel-MacDonald Diplom-Biologin, geprüfte Qualitätsauditorin und freie Autorin; leitet ein eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Dienstleistungsschwerpunkten Lebensmittelhygiene/HACCP; sie arbeitet sowohl mit ausbildenden Einrichtungen und Fachschulen als auch mit Einzelbetrieben zur Unterstützung der Mitarbeiterschulung zusammen.

Ihre Referenten



Saskia Both Lebensmittelchemikerin; seit 2008 Laborleiterin für den Bereich Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Verbraucherschutz, Saarbrücken. Mitarbeit im ALS (Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder), Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.



Marion Klaus Diplom-Ernährungswissenschaftlerin. Verantwortete als stellvertretende Leitung die Qualitätssicherung eines namhaften Süßwaren-Unternehmens. 2009-2016 spezialisierte Sie sich auf die Produktentwicklung von Süßwaren und Fruchtriegeln sowie dem Gebiet der Anwendungstechnik. Seit 2017 ist Sie in den Bereichen Beratung zur Lebensmittelsicherheit, Schulungen und Workshops (u. a. Produktentwicklung, HACCP, IFS, Interne Audits) sowie in der Entwicklung von gesundheitsoptimierten Lebensmitteln für die QMP Jena GmbH tätig.

Teilnehmer:

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, Verantwortliche Mitarbeiter für Verpackungsmaterialien im Lebensmittelunternehmen, Hygienebeauftragte, Produktentwickler, Krisenmanager, Einkäufer für Lebensmittelverpackungen.