

QM-PRAXIS-FORUM

HACCP

Schwachstellen erkennen und wirksam beseitigen

Sie nehmen aus 2 Tagen mit:

- Wie Sie Ihr HACCP-Konzept systematisch weiterentwickeln, um es effizienter zu machen
- Neue Gefahren und Risiken richtig bewerten, geeignete Maßnahmen treffen und die Produktsicherheit erhöhen
- Richtig und sicher verifizieren und validieren
- Allergenmanagement in der Produktion: Rohstoffsicherheit gewährleisten, Kreuzkontamination vermeiden, richtig validieren und verifizieren
- Unangekündigte Audits: Stressfrei und sicher Ihr HACCP präsentieren

30. und 31. Januar 2019 in Frankfurt a. M.

Referenten:



**Dr. Gereon
Schulze Althoff**



Dr. Norbert Kolb

Mittwoch, 30. Januar 2019

09.15 Begrüßung der Teilnehmer

09.30 Dr. Gereon Schulze Althoff

Update: Aktuelle Anforderungen an HACCP gezielt umsetzen

- Der EU-Leitfaden für HACCP: Was Sie in Ihr HACCP-Konzept integrieren sollten
- Aktuelle Anforderungen von IFS, BRC, FSSC 22000 an das HACCP-Konzept: Wo liegen die Unterschiede der einzelnen Standards?

10.15 Dr. Gereon Schulze Althoff

HACCP systematisch weiterentwickeln und Risiken im Griff behalten

- Gefahrenanalyse & Risikobewertung: So prüfen Sie kritisch die Gefahren und Risiken in Ihrem HACCP-Konzept
- Fließschemata: Wie Sie Schwachstellen aufdecken, beheben und Ihr HACCP-Konzept effizienter machen
- Neue Gefahren im HACCP-Konzept berücksichtigen und richtig einstufen
- Best practice Beispiele

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Workshop I: Einstufung von neuen Gefahren und Risiken

Anhand von Fallbeispielen aus der Praxis werden folgende Fragen erörtert:

- Was sind relevante Gefahren für Produkte?
- Wie erkenne ich Prozessrisiken?
- Wie prüfe ich kritisch die Gefahrenanalyse?
- Welche Faktoren bestimmen eine sichere Risikobewertung?

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Dr. Gereon Schulze Althoff

HACCP erfolgreich verifizieren und validieren

- Monitoring, Verifizierung und Validierung: In aller Munde, aber was steckt eigentlich dahinter?
- Monitoring und Verifizierung von CPs und CCPs: So gehen Sie vor.
- Schwachstellen durch Monitoring aufdecken, Korrekturen richtig vornehmen und Präventivmaßnahmen gezielt umsetzen
- Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) im Monitoring richtig nutzen
- Wie Sie Ihre Verifizierung und Validierung sinnvoll dokumentieren
- Audit: Auf diese Fragen zur Verifizierung und Validierung Ihres Konzepts sollten Sie vorbereitet sein

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Workshop II: Validierung und Verifizierung

Anhand von Fallbeispielen führen Sie eine Verifizierung und Validierung im Team durch.

17.30 Ende des ersten Seminartags

17.45 Behr's Get-Together

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

Donnerstag, 31. Januar 2019

Schwerpunkt: Herausforderung Fremdkörper und Allergene im HACCP-Konzept – Lösungen für Ihre QM-Praxis

09.00 Dr. Norbert Kolb

Wirksame Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern im Produktionsprozess

- Fremdkörpermanagement: So integrieren Sie die Anforderungen der Standards IFS, BRC, ISO, FSSC 22000 in Ihr System 22000
- Mit diesen Maßnahmen lassen sich Fremdkörper im Endprodukt vermeiden
- Detektionsgeräte, Siebe & Co.: Wie Sie diese in der Gefahrenanalyse bewerten
- Mitarbeiter effektiv schulen und für Fremdkörper sensibilisieren

10:00 Workshop III: Dem Fremdkörpereintrag präventiv entgegenwirken

Anhand von Fallbeispielen erarbeiten Sie gemeinsam einen Maßnahmenkatalog zur Vermeidung des Eintrags von Fremdkörpern im Produktionsprozess.

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Norbert Kolb

Erfolgreiches Allergen-Handling in der Lebensmittelproduktion

- Das sagt der EU-Leitfaden HACCP zum Thema Allergene: Was Sie in Ihr HACCP-Konzept aufnehmen sollten
- Welche Allergene sind als CCPs oder oPrPs zu behandeln und warum?
- So setzen Sie die Anforderungen von IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000 in Ihrem Betrieb um
- Lieferantenaudits: Schlüssel zu mehr Rohstoffsicherheit?
- Kreuzkontaminationen durch präventive Maßnahmen vermeiden
- Worauf müssen Sie bei der Reinigung achten?
- Anforderungen an die Kennzeichnung sinnvoll erfüllen
- Steht Ihr Allergenmanagement auf sicheren Füßen? Tipps zur Validierung und Verifizierung

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Workshop IV: Allergene in der Produktion: Wie Sie diese Gefahr mit den richtigen Maßnahmen beherrschen

Anhand eines anspruchsvollen Fallbeispiels aus der Praxis erarbeiten Sie gemeinsam eine Strategie zur Lösung der Fragestellung.

14.30 Dr. Nobert Kolb HACCP im Audit: Gut vorbereitet sein und überzeugen

- Kunden- oder Zertifizierungs-Audits: Woran erkenne ich, dass wir gut vorbereitet sind?
- Un angekündigte Audits: Maßnahmen erarbeiten, um diese erfolgreich zu durchlaufen
- Spezifische Kundenanforderungen: So setzen Sie diese um, ohne Ihr System auf den Kopf zu stellen

15.30 Dr. Nobert Kolb Workshop V: Wie erkläre ich es dem Auditor?

Anhand von Fallbeispielen spielen Sie schwierige Audit-Situationen durch und erarbeiten Kommunikations- und Argumentationsmuster, um kritische Situationen erfolgreich abzuwehren.

16.30 Zusammenfassung und Ausblick

16.45 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten:



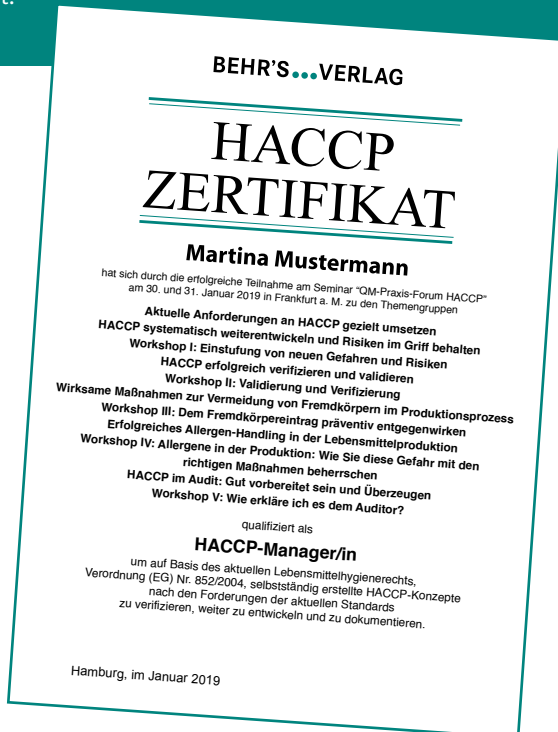
Dr. Gereon Schulze Althoff
Fachtierarzt für Lebensmittel;
Europäischer Spezialist für
Lebensmittelsicherheit, Leiter
Qualitätsmanagement der Tönnies
Gruppe. Durchführung zahlreicher
Seminare zu HACCP und Qualitäts-
management für Fach- und Führungs-
kräfte; Mitglied im German Technical
Committee des IFS.



Dr. Norbert Kolb Als Qualitätsmana-
ger der Worlée NaturProdukte GmbH
verantwortlich für die Steuerung
des Worlée Qualitätssystems im
eigenen Werk und bei den Lieferan-
ten. Schwerpunkt ist der Bereich
Bio-Produkte. Mitglied in deutschen
und europäischen Industrieverbän-
den, mit Leitungsfunktion einzelner
Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssi-
cherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferan-
tenmanagement, Bio-Produkte.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer qualifizieren sich zum HACCP-Manager und erhalten ein Zertifikat.



Das QM-PRAXIS-FORUM

- zeigt Lösungsmöglichkeiten für aktuelle Problemstellungen in der Lebensmittelbranche auf
- zeichnet sich durch fachspezifische Diskussionen aus
- bietet mit den in den Workshops erarbeiteten Lösungen Vorgehensweisen für den eigenen Betrieb
- ermöglicht Erfahrungsaustausch und Networking mit Referenten und Branchenkollegen

Zielgruppe:

Wer trifft sich beim QM-Praxis-Forum HACCP?

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Betriebsleiter und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie.

