

Seminarprogramm

Dienstag, 30.4.2019 - 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Ute Wedding

Die Anforderungen der Standards und des Gesetzgebers

- Kurzer Überblick: Was fordern IFS 6.1, FSSC 22000 und BRC 8 und wo liegen die Unterschiede?
- Welche gesetzlichen Anforderungen gibt es und wie setzen Sie diese um?
- Was führt im Audit zu Abwertungen?
- Worauf legen Auditoren besonderen Wert?

10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Ute Wedding

Die 5-Punkte-Checkliste für Ihre Audit-Vorbereitung

1. Rohstoffe, Lieferanten, globale Märkte und das eigene Unternehmen: Wo lauern die externen und internen Gefahren? Haben Sie bei Ihrer Schwachstellenanalyse an alles gedacht?
2. Mit dem passenden Bewertungssystem Gefahren richtig einstufen. Ist Ihr Bewertungssystem plausibel?
3. Den Maßnahmenplan erstellen und in Ihr QM-System integrieren. Haben Sie die richtigen Schlüsse aus der Bewertung gezogen?
4. Die festgelegten Maßnahmen und Kontrollpunkte richtig dokumentieren. Reicht Ihre Dokumentation aus?
5. Monitoringplan, Verifizierung und Wirksamkeit prüfen: Haben Sie alles erfasst?

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Nina Neumann

Sicht des Einkaufs: Gemeinsame Stärken von Einkauf und QM gegen Food Fraud nutzen

- Lieferanteanalyse
 - Vollständigkeit der Abfragekriterien in den Lieferantenfragebögen
 - Sicherheit in den Bezugsquellen
 - Zulassung weiterer Lieferanten

- Lieferantenbewertung
 - Food Fraud richtig in der Bewertung berücksichtigen
 - Maßnahmen ableiten
- Lieferantenaudit
 - Bewertungskriterien im Audit
 - Auswirkungen auf die Geschäftsbeziehung und den zukünftigen Umgang mit dem Lieferanten

14.15 Rosi Eder-Wörthmann

Best-practice-Beispiel: Erfolgreiche Umsetzung der Anforderungen und gelungenes Audit

- Welche Systeme kann ich nutzen, um mögliche Risiken zu identifizieren?
- Habe ich Möglichkeiten, Food Fraud beim Lieferantenaudit zu erkennen?
- Beispiel für ein Product Fraud Vulnerability Assessment
- Was kann ich vorbeugend unternehmen?

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Ute Wedding/Rosi Eder-Wörthmann

Workshop Schwachstellenanalyse

Anhand einer Unternehmensbeschreibung erarbeiten Sie in Teams eine Schwachstellenanalyse gemäß den Anforderungen des IFS 6.1.

17.15 Zusammenfassung und Ausblick

ca.

17.30 Ende der Veranstaltung

Wer trifft sich beim Seminar Food Fraud?

Mitarbeiter und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung und dem Einkauf sowie Food Fraud-Beauftragte.

Seminarleitung



Ute Wedding Diplomingenieurin für Milch und Molkereiwirtschaft, Geschäftsführende Gesellschafterin der readL.media GmbH. Auditorin für Lebensmittelsicherheitssysteme (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000) sowie

Autorin zahlreicher Fachbeiträge für die Lebensmittelwirtschaft rund um das Thema Lebensmittelsicherheit.

Ihre Referenten



Rosi Eder-Wörthmann Leitung des Global Supplier Managements, Bedarfsgegenstände und Complaints der Red Bull GmbH. Sie war viele Jahre verantwortliche QMB bei marktführenden internationalen Molkereiunternehmen wie Campina, NÖM und der Unternehmensgruppe Theo Müller sowie European Product Manager Food Industry & Biotechnology and New Ventures Manager bei Dow Chemical. Als Expertin im Risiko- und HACCP-Management setzt sie seit vielen Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitsstandards in den Unternehmen um.



Nina Neumann Bankkauffrau und Oecotrophologin (B.Sc.). Nach ihrer Ausbildung zur Bankkauffrau arbeitete sie 4 Jahre als Kundenberaterin in einer Bank. Anschließend studierte sie Oecotrophologie an der HS Niederrhein.

Seit 2012 ist sie Rohstoffeinkäuferin bei der Kuchenmeister GmbH.