

JAHRESKONFERENZ 2019

QM!

Der Qualitätsmanager in der Lebensmittel-Branche

Herausforderungen im QM/QS in 2020 – Sie sind vorbereitet:

- Freiräume bei den Meldepflichten optimal nutzen
- Die Bedeutung der neuen Kontroll-VO für behördliche Beanstandungen
- Abfälle in der Produktionskette reduzieren und dabei Vorschriften sowie Standards einhalten
- Mit gutem Datenmanagement die Lebensmittelsicherheit verbessern
- Änderungen der ISO 22000:2018 sicher umsetzen
- Gefahren und Risiken durch „neue“ lebensmittelassoziierte Erreger feststellen und reduzieren
- Digitale Monitoring-Systeme in der Schädlingsbekämpfung einsetzen
- Optimierung von Prozessen:
Erfolgsfaktoren für eine abteilungsübergreifende Prozesslandschaft entwickeln
- Mit strategischer Kommunikation Krisensituationen besser bewältigen
- Klimawandel: Risikopotenziale einschätzen und Handlungsstrategien entwickeln

12. und 13. November 2019
in Frankfurt a. M.



Moderation:
Prof. Dr. Ulrich Nöhle



Exklusiv für Sie vor Ort:
Grenzkontrollstelle Flughafen Frankfurt



Sehr geehrte Damen und Herren,

das große Krisenmanagement haben Sie als qualifizierter QM/ QS-Manager oder Einkaufsleiter und Supply Chainer im Griff. Doch schon stehen die nächsten Ansprüche vor der Tür: Die neue Kontroll-

VO 2017/625 wird Sie ab 14.12.2019 konkret betreffen. Sind Sie auf alles vorbereitet? Und wie sieht es mit den Kenntnissen um die Meldepflichten nach LFGB als Unternehmen oder auch als Prüflabor aus?

Die Vermeidung von Food Waste wird zum Dauerthema. Und neben Food Waste sind Sie auch von „Daten-Waste“ betroffen? Nicht Daten sammeln, sondern Daten zielgerichtet auswerten, heißt das Zauberwort. Und auch die Mikrobiologie bleibt nicht stehen. Hepatitis E heißt der neue/alte Virus, der immer öfter in Lebensmitteln „gefunden“ wird. Die neue TrinkwasserV betrifft jeden Lebensmittelbetrieb – sind Sie fit? Bauarbeiten an der Trinkwasseranlage und das schlagartige Freisetzen von Biofilmen haben Sie auch schon einmal erlebt?

Diese und viele andere aktuellen Themen stehen auf der Tagesordnung der Jahreskonferenz QM! in 2019. Und das ganz besondere Highlight dieses Jahr: Wir besuchen die Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen und sehen hinter die Kulissen des globalen Handels.

Behr's bietet einmal mehr den geeigneten Rahmen zur systematischen und anspruchsvollen Fortentwicklung Ihres betrieblichen QM. Experten aus der Praxis sorgen für einen zielorientierten Wissenstransfer in einem Rahmen, der auch Raum für das wichtigste Thema lässt: Networking! Niemand kann alles wissen, doch wer jemanden kennt, der es weiß, ist im Vorteil. Halten Sie sich auf dem Stand der Technik!

Ich lade Sie herzlich ein, am 12. und 13. November 2019 dabei zu sein.

Ihr
Prof. Dr. Ulrich Nöhle

JAHRESKONFERENZ QM! 2017

3. Platz in der Kategorie
„Best New Success Story“

SIPA - Specialized Information Publishers Assoziation

Dienstag, 12. November 2019

9.15 Check-In mit Begrüßungskaffee

9.30 Konferenzeröffnung und Begrüßung durch Prof. Dr. Ulrich Nöhle

9.45 Klaus Meyer

Konsequenzen aus der neuen EU-KontrollVO und dem § 40 1.a LFGB

- Diese Änderungen gehen aus der neuen EU-KontrollVO hervor
 - Risikobasierte Kontrollen und Berücksichtigung von Eigenkontrollen: was jetzt vorzubereiten ist
 - Duldungs- und Informationspflichten
- Was bei der behördlichen Meldepflicht nach § 40 1.a LFGB zu beachten ist
 - Mit welchen Maßnahmen negative Auswirkungen verringert werden können
 - Welche Risiken der Behörden sollten Sie in Ihrer Planung berücksichtigen?

10.30 Frank Kareth

Meldepflichten der Unternehmen und Laboratorien: Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme der Betriebe

- Die unterschiedlichen Formen und Rechtsvorschriften der Meldepflichten: was muss und was kann freiwillig gemeldet und ergänzt werden?
- Probemuster vs. Fertigpackung: wie die Deklaration die Meldepflichten der Laboratorien beeinflusst
- Kriterien für die Eskalationsstufen Rücknahme und Rückruf
- Schadensbegrenzung: Wirksame Schritte im QM und QS, um den Schaden im Rahmen zu halten
- Fallbeispiele für Umsetzung der Meldepflichten: Wie Beanstandungen aufgrund von Fehlern eskalieren – und wie dieses hätte verhindert werden können

11.15 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung

11.45 Diana Röwer

Food Waste: Strategien zur Reduktion in der Produktionskette

- Reduce, Re-use, Recycle: Drei Zauberwörter für weniger Food Waste
- Prozessoptimierung: Lebensmittelabfälle managen
 - Abfälle richtig dokumentieren, um Mengen korrekt zu ermitteln
 - Quellen genau zuordnen, um Schwachstellen zu identifizieren
 - Den IST-Zustand realistisch erfassen, um Konzepte nachhaltig umzusetzen
- Was kann wiederverwendet werden und was nicht? Diese Grenzen entstehen durch Vorschriften, Standards und HACCP
- Ausblick in zukünftige Entwicklungen: rechtliche Vorgaben versus freiwilliger Regelungen

12.30 Rosi Eder-Wörthmann

Die Zukunft von Food Safety ist Datenmanagement

- Sammeln Sie noch oder analysieren Sie schon?
- Big Data: Trends, Potentiale und Risiken
- Wie Sie mit Datenwertschöpfung maximalen Nutzen für das QM ziehen
- Den Datenmanagementprozess optimieren und Risiken in der Supply Chain reduzieren
- Erfolgreicher und nutzenorientierter Umgang mit Big Data um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern

13.15 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Mittagessen – Besuch der Industrieausstellung

14.15 Dr. Sabine Pluskat

Erleben Sie live, wie die Grenzkontrollstelle am Flughafen Frankfurt arbeitet

- Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft aus Drittländern: Rechtsvorschriften, Durchführung und Maßnahmen
- Internethandel: Kontrollkriterien und Beanstandungsgründe
- Auswirkungen der neuen Kontrollverordnung auf den internationalen Handel

Anschließend Guided-Tour: Folgen Sie dem Weg der Kontrolleure direkt am Frankfurter Flughafen! Transfer mit Shuttle-Service.

17.30 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung

17.45 Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

ISO 22000:2018 – die Anforderungen sicher erfüllen

- Die wichtigsten Änderungen der Neuauflage der ISO 22000:2018 schnell umsetzen
- Die größten Herausforderungen, die sich für die Zertifizierung und FSSC 22000 ergeben und wie man sie bewältigt
- Komplexität durch sinnvolle Verknüpfung mit anderen Normen durch „high-level structure“ reduzieren
- Worauf AuditorInnen jetzt besonders achten

18.30 Behr's Get-Together

Zeit für Networking und Dinner

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

8.30 Dr. Anselm Lehmacher

„Neue“ lebensmittelassoziierte Erreger

- Hepatitis E, Yersinien (*Y. enterocolitica/pseudotuberculosis*) und Protozoen als lebensmittelassoziierte Erreger
 - Übertragungswege identifizieren
 - Risikobewertung
- Ansätze für wirkungsvolle Prävention
- Epidemiologische Besonderheiten
- Potentielle Ursachen für die Zunahme von Krankheitsfällen

9.15 Dr. Maleen Wald

Maßnahmen zur Vermeidung von Biofilmen

- Auftreten von Biofilmen in Unternehmensprozessen: Schwachstellen, Gefahren und Risiken erkennen
- Nachweis von Biofilmen: Welche Methoden eignen sich wann?
- Bekämpfung von Biofilmen: Reinigungsverfahren richtig auswählen und anwenden
- Hygienic Design: die richtigen Kriterien bei der Auswahl von Anlagen und Maschinen
- Biofilmmangement: präventive Maßnahmen zur langfristigen Vermeidung

10.00 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung

10.30 Dr. Erike Frenzel

Wasser: Ein Risiko für die Lebensmittelproduktion?

- Die neue TrinkwasserVO: Anforderungen an die Lebensmittelproduktion
- Die relevanten Normen und Standards sicher umsetzen
- Einflüsse der Leitungs- und Installationsmaterialien auf die Trinkwasserqualität
- Mikrobiologische und chemische Gefahren für die Wasserqualität
- Kriterien zur verlässlichen Trinkwasseranalyse sinnvoll determinieren
- Risiken erkennen und reduzieren: Maßnahmen zur Erreichung von Trinkwassersicherheit

11.15 Daniel Schröer

Digitale und grüne Schädlingsbekämpfung

- Schädlingsbekämpfung im Wandel:
 - Die Gesetzgebung wird immer strenger: welcher Handlungsspielraum bleibt
 - Wie man den Balanceakt zwischen Umweltschutz und Wirksamkeit schafft
 - Auswirkungen des Tierschutzes auf die Handlungsspielräume in der Schädlingsbekämpfung
- Das zeichnet die digitale und grüne Schädlingsbekämpfung aus
- Einsatz digitaler Monitoring-Systeme und Dokumentationen
- In Zukunft ohne Schädlingsbekämpfer? Neue Möglichkeiten für den QM und das Schädlingsmanagement im Alltag

Wer trifft sich bei der Jahreskonferenz 2019 QM!

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherheit, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherungsbeauftragte, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung. Ebenfalls weitere Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie.

12.05 Round-table Gespräche Session I

12.40 Round-table Gespräche Session II

Wählen Sie zwei der drei Themen:

1. Food Waste (**Röwer**)
2. Neue lebensmittelasoziierte Erreger (**Lehmacher**)
3. Meldepflichten der Unternehmen und Laboratorien (**Kareth**)

13.10 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Mittagessen – Besuch der Industrierausstellung

14.00 Andrea Sadowsky Wege und Ziele der Prozessoptimierung im QM

- Wann gelingt Optimierung und wann nicht?
- Gestaltung einer strukturierten System-Anpassung
- Organisatorische Rahmenbedingungen festlegen
- So motivieren Sie Mitarbeiter, Sie bei den Optimierungsprozessen zu unterstützen
- Dokumentenmanagement als ein Erfolgsfaktor

14.45 Christoph Schmale Gezielte Kommunikation in Krisen- und Risikosituationen

- Das Wesen einer Krise:
Früherkennung, Mechanismen, Herausforderungen
- Krise trifft Smartphone:
Wo bleibt die Kommunikationshoheit?
- Krisenprävention:
„Make friends before you need them!“
- Fallbeispiele für Krisen-Kommunikation: Wie Krisen eskalierten und was man hätte besser machen können.

15.30 Dr. Peer Seipold Out of the box Anpassungsstrategien an die Folgen des Klimawandels

- Aktuelle Basisinformationen zum Klimawandel
- Mögliche Auswirkungen auf Wertschöpfungsketten in der Lebensmittelindustrie
- Neue Rückstände/Kontaminanten und mikrobiologische Gefahren
- Chancen und Herausforderungen für Unternehmen
- Entwicklung von Handlungsoptionen als Antwort auf neue Anforderungen

16.15 Zusammenfassung und Ausblick Prof. Dr. Ulrich Nöhle

16.30 Ende der Veranstaltung



Lebensmittelkontrolle hautnah Flughafen Frankfurt: Einblick in die Arbeit der Grenzkontrollstelle

am 12.11.2019, 14.15 Uhr

2018 erklärte die Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen rund 68 Tonnen Nahrungsmittel als nicht einfuhrfähig. Diese Nahrungsmittel entsprachen nicht dem europäischen Gesundheits- und Hygienestandard und wurden auf Anweisung der Kontrollstelle vernichtet bzw. zurückgeführt.

Erleben Sie die Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen hautnah: Mitarbeiter geben Ihnen exklusiv Einblicke in die Kontrollabläufe und ihre Arbeitsweise. Vor Ort sehen Sie, wie die Wareneingangskontrolle funktioniert und die Nahrungsmittel im Labor unter die Lupe genommen werden. Zudem lernen Sie die Prüfkriterien, die über die Beschlagnahmung oder Freigabe der importierten Waren entscheiden, kennen.

Achtung:
Gültigen Personalausweis mitbringen, da Sie den Sicherheitsbereich des Flughafens betreten.
Ohne Ausweis kann kein Zutritt gewährt werden!

Ihr Moderator



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Lebensmittelchemiker mit Promotion in Biochemie, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO; Honorarprofessor für

Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig. Heute Interim- und Krisenmanagement, Wirtschafts- und Behördenmediation, Medientraining.

Ihre Referenten



Rosi Eder-Wörthmann

Head of Quality-Supplier-Management and Raw and Packaging Materials within Global Operations der Red Bull GmbH. Sie war viele Jahre verantwortliche QMB bei marktführen-

den internationalen Molkereiunternehmen wie FrieslandCampina, NÖM AG, der Unternehmensgruppe Theo Müller sowie bei DowDuPont European Product-Manager Food Industry & Biotechnology and New Ventures Manager. Als Experte im Risiko- und HACCP-Management implementiert seit vielen Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte und -standards in den Unternehmen.



Dr. Erika Frenzel

Leiterin des Labors der Dr. Brill + Objekt GmbH & Co. KG Institut für Hygiene und Mikrobiologie, verantwortlich für Abläufe und Prozessautomatisierungen im Bereich Trinkwasserhygiene, Prozesswasser-

untersuchungen, Qualitätskontrolle Kosmetika und Umfeldhygienemonitoring. Gutachterin für mikrobiologische Fachzeitschriften mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit.



Frank Kareth

Ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker. Herr Kareth ist öffentlich bestellter und vereidigter Handels- und Lebensmittelchemiker, Gegenprobensachverständiger und Vorstandsmitglied im

Verband unabhängiger Prüflaboratorien e.V., in dem er Vorsitzender des Unternehmerkreises Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist. Seit Oktober 2017 leitet er den Bereich Food Regulatory Services bei Intertek in Bremen.



Dr. Anselm Lehmacher

leitete ab 1993 die Molekularbiologie am Referenzzentrum für Salmonellen und andere Enteritiserreger des Instituts für Hygiene und Umwelt in Hamburg. 2006

übernahm er die Leitung der Lebensmittelmikrobiologie des Instituts. Er ist aktives Mitglied der Ständigen Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der DGHM und der Arbeitsgruppe „Hygiene und Mikrobiologie“ des ALTS.



Klaus Meyer

Klaus Meyer wurde 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen für die Ausbildung der Veterinärreferendare. Seit 1997 ist er außerdem DGQ Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für

die Lebensmittelwirtschaft und darüber hinaus seit 2001 Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen.



Dr. Sabine Pluskat

Promovierte Veterinärmedizinerin, seit 1998 im öffentlichen Veterinärwesen (Veterinäramt und Grenzkontrollstelle) in den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz

tätig. seit 2008 Fachgebietsleiterin an der tierärztlichen Grenzkontrollstelle im Bereich Lebensmittel, tierische Nebenprodukte, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse, Kosmetika.



Diana Röwer

Diplom Oecotrophologin, QM Leiterin bei der Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG (Standort Wevelinghoven), 10 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung.



Andrea Sadowsky

Dipl.-Ing. agr., QM bei Olenex Edible Oils GmbH, hat vielseitige Tätigkeiten in lebensmittel- und futtermittelproduzierenden Unternehmen, u.a. auch Externe/Integrity Audits für einen Standardgeber ausgeübt.

Ihre Schwerpunkte lagen bisher in der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Pest Control in Großlagern, Buchprüfungen, Lebensmittel- und Futtermittelwerken (Trockenfrüchte, Eiprodukte, Fette/Öle).



Christoph Schmale

hat acht Jahre in der Redaktion der wöchentlichen ARD-Talkshow „Sabine Christiansen“ und für weitere Fernsehsendungen gearbeitet. Er ist langjährig erfahrener Medientrainer und als Senior Berater für

Public Relations der Lebensmittel- und Gesundheitsbranche bei der Engel & Zimmermann AG tätig. Zuvor war er drei Jahre als Lehrbeauftragter für Kommunikationsmanagement und Public Relations an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Berlin tätig.



Daniel Schröer

Geschäftsführer der Futura GmbH gemeinsam mit Oliver Klute. Bei Futura entwickelte er mit seinem Team preisgekrönte grüne Lösungen für die Schädlingsbekämpfung, die weltweit Anerkennung

finden. Darüber hinaus unterstützt er als Mitglied im Europa-Verband CEPA sowie in anderen internationalen Netzwerken die Förderung und Weiterentwicklung von giftfreier, grüner und digitaler Schädlingsbekämpfung und ist Autor für Fachpublikationen.



Dr. Peer Seipold

Seit 2014 Abteilungsleiter am Climate Service Center Germany (GERICS). Ein Schwerpunkt seiner Arbeit fokussiert auf die Fragestellung, wie Unternehmen die Auswirkungen des Klimawandels im Rahmen

ihrer Planungsprozesse sowohl strategisch als auch methodisch besser berücksichtigen können. Am GERICS werden wissenschaftlich fundiert prototypische Produkte und Dienstleistungen entwickelt, um Entscheidungsträger aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft bei der Anpassung an den Klimawandel zu unterstützen.



Dr. Maleen Wald

Als Leiterin des mikrobiologischen Labors der Iglo GmbH war Frau Wald bis 2019 verantwortlich für die Abläufe und die Weiterentwicklung von Probenplänen und Umfeldhygienekontrollen. Schwerpunkte: Lebensmittelmikrobiologie, Bewertung von mikrobiologischen Befunden, Beratung zur Reinigung von Produktionsanlagen und zur Festlegung von Stufenkontrollen.



Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Lebensmittelchemikerin; leitete zehn Jahre die Qualitätssicherung eines führenden Baby-nahrungs-Produzenten; bis 2017 Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitäts-

management“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. 2003 Gründung der Unternehmung „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.

