

Verifizierung & Validierung

Sicher durchführen – Anforderungen erfolgreich erfüllen

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
- Schwachstellen bei der CCP-Überprüfung im Audit vermeiden
- bei der Umsetzung in die Praxis Fehlerquellen und Risiken reduzieren
- mit digitaler Unterstützung Ihre Abläufe verschlanken und einfacher gestalten

inkl. Workshops Verifizierung & Validierung:

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

22. und 23. Oktober 2019 in Frankfurt a. M.



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 22. und 23. Oktober 2019 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.

Dienstag, 22. Oktober 2019

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?
- Hierauf 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 praxismgerechte 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
- Einsatz von Apps und Tablets

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
- Schnellfrosten
- 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!
 - Autoklaven
 - 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“.

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

