

ONLINE-JAHRESKONFERENZ 2020

QM!

Stabilität in bewegten Zeiten

Mehr Stabilität in Ihrem QM-System mit:

- dem Schwerpunktthema 2020: Insider-Tipps zum neuen IFS 7
- den Neuerungen der Bio-Verordnung
- Taktiken gegen Keime und Krisen an den Beispielen Corona und Listerien
- mehr Hygiene-Motivation für Ihre Mitarbeiter
- der Vermeidung von Rückständen in Rohwaren trotz globaler Warenströme
- Reinigungs- und Hygienemaßnahmen, die effektiv verifiziert und validiert sind
- Lebensmittelverpackungen, die im Hinblick auf Hygiene und Nachhaltigkeit verbessert sind
- standardisierte Rückverfolgbarkeit durch umsetzbare Digitalisierung
- Ansätzen auf Grundlage freiwilliger Selbstkontrolle zur Aufdeckung von Food Fraud
- Round-Table-Gespräche: neue Lösungsansätze für alltägliche Probleme

ONLINE-KONFERENZ

3. und 4. November 2020



Seminarleitung:
Prof. Dr. Ulrich Nöhle

BEHR'S...AKADEMIE

Sehr geehrte Damen und Herren,

das größte Krisenmanagement in Sachen Corona haben Sie, als qualifizierter QM/QS-Manager, Einkaufsleiter oder Supply Chainer gerade erst überstanden.

Aber „Ausruhen“ gibt es in der Branche nicht – denn die nächsten Ansprüche stehen bereits vor der Tür:

Die digitale, standardisierte Rückverfolgung mit einem ebenso standardisierten, elektronischen Warenrückruf liegen in der Pipeline: Wie funktioniert das?

Vor lauter Corona-Aktivitäten dürfen wir außerdem nicht vergessen: Listerien sind einer der häufigsten Gründe für Warenrückrufe, zuweilen verknüpft mit unsachgemäßer Reinigung. Sie sind während der Krise nicht einfach verschwunden – wie gehen Sie also sinnvoll mit mikrobiologischen Risiken um?

2021 wird die gesamte Lebensmittelbranche mit dem Thema IFS beschäftigt sein. Der nunmehr in der 7. Version erscheinende Standard bildet daher das Schwerpunktthema in diesem Jahr: Die Form der Audits wird sich verändern und die Inhalte werden konkretisiert. Machen Sie sich fit! Und auch die Dauerbrenner „Allergenmanagement“, „Öko-VO“ und „Food Fraud“ verlieren nicht an Aktualität – im Gegenteil – seien Sie vorbereitet.

Übrigens: was haben wir aus der „Corona-Krise“ eigentlich gelernt? Löschen Sie immer noch Brände oder lenken Sie bereits effiziente Systeme? Die Konferenz wird Ihnen neue Anregungen und Lösungswege eröffnen.

Diese und viele andere aktuellen Themen stehen auf der Tagesordnung der Jahreskonferenz QM! 2020. 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 lässt: Networking! Niemand kann alles wissen, doch wer jemanden kennt, der es weiß, ist immer im Vorteil. Halten Sie sich auf dem Stand des Wissens und der Technik!

Ich lade Sie herzlich ein, am 3. und 4. November 2020 online dabei zu sein.

Ihr
Prof. Dr. Ulrich Nöhle

1. Tag Dienstag, 3. November 2020

09.10 Online Check-in

09.15 Begrüßung durch Herrn Prof. Dr. Nöhle

09.30 Stephanie Weinand

Rückverfolgbarkeit durch Digitalisierung: unverzichtbar für standardisierte Produktrückrufe

- Realbeispiele effektiver Anwendung der Digitalisierung
- Wo Digitalisierung im Qualitätsmanagement hilfreich ist
- Rückverfolgbarkeit: Wo Digitalisierung ansetzt und was sie konkret verbessert
- So führt Standardisierung von Prozessabläufen zu wirtschaftlichen und unternehmerischen Vorteilen in Ihrem Unternehmen

10.15 Dr. Jürgen Kuballa

Rückstände und Kontaminationen entlang der Lieferkette: Herausforderungen in Zeiten globaler Warenströme

- Globale Warenströme in der Praxis am Beispiel China, Südamerika, Osteuropa und Afrika
- Rückstände und Kontaminanten heute
 - Anforderungen an konventionelle/Biolebensmittel
 - Nämlichkeitsprüfungen, Bemusterung
 - Kommunikation mit Lieferanten, Laboren und Kunden
 - Minimierungs-/Vermeidungsstrategien
- Ein Blick in die Zukunft
 - Rückverfolgbarkeit heute und morgen
 - neue Technologien

11.00 Pause

11.30 Dr. Marcus Langen

Listeria monocytogenes: Worauf im Kampf gegen Keim und Krise besonders zu achten ist

- Diese besonderen Eigenschaften von *Listeria monocytogenes* sollten Sie beachten
- Rahmenbedingungen, die die VO (EG) Nr. 2073/2005 an Ihr Unternehmen stellt
- Parameter für ein erfolgreiches Umfeld- und Produktmonitoring
- Die Möglichkeiten und Grenzen von Challengetests im Blick behalten
- Wie Sie die Lebensmittelüberwachung erfolgreich einbinden und einfordern

12.15 Dr. Janin Stratmann-Selke

Verifizierung und Validierung von Reinigungs- und Hygienemaßnahmen

- Validieren und Verifizieren: Worin liegt der Unterschied? Begriffsdefinitionen und Erklärung aus Praxis-Sicht.
- Validierung der Reinigung im industriellen Umfeld: Diese Verfahren eignen sich am besten
- Die Forderungen der Standards zur Lebensmittelsicherheit: IFS; BRC; FSSC

13.00 Mittagspause

14.00 Schwerpunkt IFS-Food Version 7

14.15 Jürgen Schlösser

Die Allergen-Guidelines des neuen IFS 7

- Allergenmanagement: Vergleich IFS 6.1 mit IFS 7
- Inhalt der ersten IFS-Allergen-Guidelines
- Anhänge der IFS-Allergen-Guidelines
- Umsetzung für das nächste erfolgreiche Audit

15.00 Dr. Andreas Daxenberger

Die erwarteten Auswirkungen von IFS-Food Version 7 aus Sicht der Zertifizierung

- Kleine Änderung, große Bedeutung: diese Änderungen könnten Sie unterschätzen
- Nicht einfacher, sondern mehr Punkteabzug zur Folge: Straffung und Kürzung des Kriterienkatalogs
- Die Bedeutung von Auditstichproben
- Weg vom „Papieraudit“ näher an die Realität: mehr Kontrolle in der Produktion
- Strikte Umsetzungsanforderung an Ursachenanalysen und Korrekturmaßnahmen z.B. bei baulichen Mängeln oder Fehlern, die „mal passieren können“
- So interpretieren Sie das Grading von Abweichungen richtig
- Durch Ihr Coaching zu IFS-konformer Unternehmensentwicklung

15.45 Pause

16.15 Rosi Eder-Wörthmann

Fit für den IFS 7: Die neuen Anforderungen sicher erfüllen

- Diese neuen Schwerpunkte setzt der IFS 7 und so setzen Sie sie richtig um
- Das neue Bewertungssystem und seine Auswirkungen für Ihr Unternehmen
- Was hat es mit der Lebensmittelsicherheitskultur auf sich?
- KO-Kriterien – Welche Neuerungen gibt es und wie vermeiden Sie die Abweichung?
- Was ist Risk Mitigation und wo muss ich diese anwenden?
- Der neue Umgang mit ausgelagerten Prozessen
- Wann ist der Auditprozess abgeschlossen?

17.00 Zusammenfassung und Diskussion mit Herrn Prof. Dr. Nöhle

17.30 Ende des ersten Konferenztages

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung durch Herrn Prof. Dr. Nöhle

09.15 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Nach der Krise ist vor der Krise: Schwerpunkte der Prävention am Beispiel Corona

- Die 5 Lehren aus dem Ablauf der Corona-Krise
- Krisenszenarien auf die Sie vorbereitet sein sollten: IT, Energie, Wasser, Epidemien, nukleare Störfälle
- Supply-Chain-Unterbrechungen bei Drittlandswaren
- So bereiten Sie Ihr Krisenmanagement für die Zukunft vor

10.00 Round Table

Wählen Sie nacheinander zwei der drei angebotenen Sessions, die in jeweils eigenen Video-Konferenzen stattfinden. Diskutieren Sie dort Ihre Fragen und Meinungen zu Fachthemen. Die Referenten führen das Thema mit einer Kurzpräsentation ein und stehen Ihnen und Ihren Kollegen aus anderen Unternehmen Rede und Antwort. Gerne können Sie dafür Mikrofon und Kamera Ihres PCs oder die Chat-Funktion verwenden.

10.15 Pause und Einwahl in die drei digitalen Konferenzräume

10.45 Gesprächsrunde 1

11.15 Gesprächsrunde 2

Thema 1

Jürgen Schlösser

Wie sicher ist die Allergen-Analytik heute?

Einführung:

- Welche Methode für welches Allergen
- ELISA, PCR, NGS, LC-MS/MS

Diskussionspunkte:

- Haben Sie besondere Erfahrungen mit den einzelnen Methoden gesammelt?
- Wie gehen Sie mit Referenzmustern um?
- Gibt es nennenswerte Probleme und Erfolge bei der Durchführung von Ringversuchen?
- Welche Validierungsmöglichkeiten wenden Sie an?

Thema 2

Dr. Marcus Langen

Umsetzung der Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 2073/2005 bzgl. *Listeria monocytogenes*

Einführung:

- Möglichkeiten des Umfeld- und Produkt-Monitorings im Betrieb
- Erwartungen der Behörden

Diskussionspunkte:

- Wie oft, wo und womit suchen Sie Listerien? Sind Untersuchungen auch bei nicht verzehrfertigen Lebensmitteln notwendig?
- Wie treffen Sie zur Zufriedenheit der zuständigen Überwachungsbehörde eine Aussage zum Wachstumsverhalten von *Listeria monocytogenes* im Lebensmittel?
- Welche Bekämpfungsstrategien gegen Listerien haben sich bislang bewährt?

Thema 3

Dr. Norbert Kolb

Pandemien: Effektives, präventives Krisenmanagement entlang der Supply-Chain

Einführung:

- Erfolgsfaktoren für präventives Krisenmanagement
- Besonderheiten internationaler Wertschöpfungsketten
- Besondere Einflussfaktoren bei Pandemien

Diskussionspunkte:

- Wie kann ein Pandemie-Krisen-Management organisiert werden?
- Was kann und muss intern und von der Supply-Chain gefordert werden?
- Welche Inhalte sind notwendig?
- Welche (minimalen) Überwachungsmaßnahmen sind erforderlich?

12.45 Mittagspause

13.45 Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M.

Sorgfalts- und Beweispflichten der neuen Öko-Verordnung

- Erweiterte Pflicht: Kontamination von Bioprodukten aus Fremdquellen vermeiden
- Pflichten des Unternehmers bei Verdacht auf Verstöße und Kontamination
- Behördliche Maßnahmen bei Verstößen
- Was bedeuten diese Pflichten in der Praxis?

14.30 Dagmar Engel-MacDonald

Lebensmittelverpackungen im Spannungsfeld zwischen Hygiene und Nachhaltigkeit

- Gratwanderung des Verpackungsherstellers: zwischen Verbraucherschutz und Qualitätsanforderungen
- Leitlinien und Normen
- Zeitphänomene wie Greta Thunberg und Covid-19 verschieben den Blickwinkel
- Kunststoffverpackungen: zwischen Nachhaltigkeit und Sicherheit

15.15 Pause

15.45 Sara Sengespeik

Mehr Hygiene in der Produktion durch motivierende Personalführung

- Hygieneanforderungen im Produktionsgeschehen und warum die Motivation entscheidend ist
- Umsetzung und Akzeptanz von Regeln, Verantwortlichkeiten sowie Abbau von Widerständen
- Mit mehr Motivation zum hygienischen Arbeiten: Kollegen und Mitarbeitende als zentraler Erfolgsfaktor
- Führungsstile und Methoden mit denen Sie die Umsetzung der Hygieneregeln verbessern
 - Welche Arten von Führungsstilen sollten sinnvoller Weise eingesetzt werden?
 - Hygienisches Arbeiten

16.30 Dr. Susanne Koswig

Industrielle Selbstkontrolle zur Absicherung gegen Food Fraud

- Was ist industrielle Selbstkontrolle?
- Potentiale von Eigeninitiativen der Industrie im Kampf gegen Food Fraud und als Firmen-Benefits
- Das Freiwillige Kontrollsystem der SGF als Pionierbeispiel der industriellen Selbstkontrolle
- SGF Systemware: Darum sollte „Systemware“ bevorzugt werden
- Das eigene Risikomanagement durch ein „Food Fraud Vulnerability Assessment Tool“ verbessern

17:15 Zusammenfassung und Diskussion mit Herrn Prof. Dr. Nöhle

ca. 17:45 Ende der Veranstaltung

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. Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie.

Wer nimmt an der Online-Konferenz „Jahreskonferenz 2020 QM! – Stabilität in bewegten Zeiten“ teil?

Führungskräfte, Mitarbeiter und Berater aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherheit, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherungsbeauftragte. Ebenfalls weitere Führungskräfte aus dem Einkauf, Laboren sowie dem Handel mit Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln.

Ihre Referenten



Dr. Andreas Daxenberger ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker. Nach Promotion und 3 Jahren wissenschaftlicher Arbeit an der TU München im Bereich Tierproduktion und Verbraucherschutz. Seit 2001 bei TÜV SÜD Management Service GmbH, aktuell arbeitet er in der Geschäftsfeldentwicklung Food & Feed sowie fortlaufend als Auditor für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit.



Rosi Eder-Wörthmann Lange als verantwortliche QMB bei großen internationalen Molkereiunternehmen wie Friesland Campina, NÖM AG, Theo Müller sowie European Product-Manager Food Industry & Biotechnology and New Ventures Manager bei DowDuPont. Als Expertin im Risiko- und HACCP-Management implementiert sie seit Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Unternehmen.



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



Dr. Norbert Kolb ist in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen unter anderem aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement und Bio-Produkte.



Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M. Die Rechtsanwältin ist seit 2011 bei der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Neben dem allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht kennt sie sich besonders mit der Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben) und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln (z. B. Zusatzstoff-, Anreicherungs-, Novel Food-Recht) aus. Zu ihrem Repertoire gehört Rechtsberatung zu konventionellen und diätetischen Lebensmitteln ebenso wie zu Nahrungsergänzungsmitteln.



Dr. Susanne Koswig hat 28 Jahre Erfahrung in Analytik und Kontrolle von Fruchtsäften, ist Head of Quality und Technische Leitung bei SGF International e.V., externe Gremientätigkeit bei der GdCH/Lebensmittelchemische Gesellschaft AG Fruchtsaft, BfR Expertenkommission (WUFAK), IFU Analysenkommission (Internationale Fruchtsaft-Union) und ist Gastdozent an der Beuth-Hochschule für Technik.



Dr. Jürgen Kuballa Geschäftsführer und Gesellschafter der GALAB Laboratories GmbH. Vorsitzender der Deutschen Laborgemeinschaft Obst und Gemüse (DeLOG). Mitglied verschiedener Arbeitskreise der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LMCh) und §64-Arbeitskreise. Fachautor und Referent zu analytischen Themen im Bereich Pestizide und Kontaminanten. Spezielle Expertise im Supply-Chain-Management für Bio-Produkte.



Dr. Marcus Langen ist Fachtierarzt und Gegenprobensachverständiger für Lebensmittel. Nach Stationen als QMB und Produktentwickler in der Lebensmittelindustrie ist er derzeit als stellvertretender Geschäftsführer der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG tätig und berät international Lebensmittel- und Einzelhandelsunternehmen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Krisenmanagement. Darüber hinaus engagiert er sich unter anderem als Vorsitzender der Fachgruppe Lebensmittelsicherheit des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte, als Mitglied im Ausschuss Lebensmittel-, Fleisch- und Milchhygiene der Bundestierärztekammer und Sachkenner im Fachausschusses Fleisch- und -erzeugnisse der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.



Jürgen Schlösser war über 30 Jahre bei der Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen tätig. Er war beim Aufbau zahlreicher Gesellschaften beteiligt, fachlich verantwortlich für QS, QM und PE. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband und nimmt an Workshops der EU-Kommission zu QS teil. Heute ist er unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und Referent.



Sara Sengespeik ist Lebensmitteltechnologin und qualifizierte QM-Auditorin. Seit vielen Jahren ist sie im Qualitätsmanagement tätig und arbeitet aktuell als Leitung des Auditmanagement und stellvertretende Leitung QM bei der Carl Kühne KG (GmbH & Co.).



Dr. med. vet. Janin Stratmann-Selke hat ihr Ph.D., Studium und ihre Promotion an der Tierärztlichen Hochschule Hannover mit Fokus auf angewandte Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt, seit 2014 im Bereich Lebensmittelhygiene, Anlagenhygiene und dem Lebensmittelrecht.



Stephanie Weinand ist Global Development Managerin bei Recall InfoLink Inc., die eine Softwarelösung für Produktrückrufe entwickeln und weltweit vertreiben. Sie ist Mitglied bei der DLG, ENFIT und der International Association for Food Protection. Sie ist mit Vertretern internationaler Lebensmittelbehörden sowie Experten der Industrie vernetzt. Dazu gehören Zertifizierer, Auditoren, Berater und Anwälte. Sie arbeitet am Aufbau und der Umsetzung eines internationalen Rückruf Standards.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 3. November 2020, von 9.15 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
2. Tag: Mittwoch 4. November 2020, von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr, Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 27.10.2020

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per Email eingereicht werden:
akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Jahreskonferenz QM!** am 3. und 4. November 2020 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Anmeldung

Fax **040 - 220 1091**
Telefon **040 - 227 0080**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7300**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 20.10.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 1091
www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift