



## Seminarprogramm

Mittwoch, 26.2.2020 · 9.00 Uhr bis 17.30 Uhr

### 09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.15 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

### 09.30 Wie war das nochmal?

#### Teil I: Zweck und Aufbau der einzelnen Gefahrenanalysen leichter erkennen

- Elemente aus denen eine Gefahrenanalyse bei den meisten Unternehmen besteht
- Erforderliche Daten für die Erstellung
- Der Unterschied zwischen „Gefahr“ und „Risiko“
- Auffälligkeiten, die den QMler zu Nachforschungen anregen sollten

#### Teil II: Die Risikobewertung

- Aufbau und Nutzen der Risikobewertung
- Mehr Risiken durch Zusammenarbeit mit Kollegen erfassen
- Gezielte Fragen für höhere Risikoidentifizierung
- Nutzung von Gestaltungsspielräumen bei der Risikobewertung: So sieht die gelungene Validierung des Systems aus

### 10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

### 10.45 Abgrenzung verschiedener Gefahrenanalysen mit ihren Risikobewertungen:

- Lebensmittel-Sicherheit (HACCP) vs. Food Defense vs. Food Fraud
- Was macht welche Gefahrenanalyse aus? Charakteristika und Funktionen der einzelnen Gefahrenanalysen
- HACCP: CCPs und OPRPs
- Die positiven Auswirkungen der richtigen Gefahrenanalyse:
  - HACCP: Prozessoptimierung – (mehr Lebensmittelsicherheit)
  - Food Fraud: Einkaufsoptimierung – mehr Konformität und Legalität
  - Food Defense: Selbstschutz – mehr Sicherheit für das Unternehmen

### 11.45 Der Gefahr zuverlässig und auditgerecht zuvorkommen

- Unbekannte oder leicht zu übersehende Risiken erkennen
- Überprüfung und Wahrung der Plausibilität innerhalb der Gefahrenanalysen
- Vorteile, die aus umfassenden Gefahrenanalysen entstehen
- Anforderungen aus IFS, ISO und anderen Standards
- So binden Sie die relevanten Mitarbeiter für die Erstellung der Gefahrenanalyse mit ein
- Sicher durchs Audit durch schlüssige und belastbare
  - Argumentationstechnik
  - Taktik
  - Methodik

### 12.45 Gemeinsames Mittagessen

### 13.45 Wie Sie die Neugestaltung der Gefahrenanalyse im Unternehmensalltag unterbringen

- Mögliche Wege zu neuen Blickwinkeln
- Den richtigen Zeitpunkt für eine Überarbeitung wählen
- Lücken & Fehler durch gezielte Betrachtung schnell identifizieren
- Informationen gezielt nutzbar machen
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen
- Potentiale zur Zusammenfassung von Gefahrenanalysen
- Schema, das für alle drei GAs genutzt werden kann
- Methoden, um Gefahrenanalysen übersichtlich zu erfassen

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 15.30 Workshop

Um die Seminarinhalte praktisch zu vertiefen, erstellen Sie anhand eines vorgegebenen Szenarios Gefahrenanalysen für HACCP, Food Fraud und Food Defense in Kleingruppen. Im Anschluss werden die Ergebnisse im Plenum präsentiert und diskutiert.

### 17.15 Zusammenfassung und Ausblick

ca.

### 17.30 Ende der Veranstaltung

## Ihr Referent



**Dr. Norbert Kolb** In beratener Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

### Ihre Vorteile:

- Sie erkennen die grundlegenden Unterschiede zwischen den Systemen
- Sie lernen die Gefahrenanalysen der verschiedenen Bereiche voneinander abzugrenzen
- Sie vermeiden in Zukunft doppelte Arbeit, da Sie Synergien einfach identifizieren
- Sie erhalten mehr Sicherheit beim Erklären Ihrer Gefahrenanalysen im Audit
- Sie erkennen Ansätze, um die Gefahrenanalysen in Ihrem Unternehmen trotz Zeitdruck einfach zu überarbeiten
- Sie üben die praktische Vorgehensweise im Workshop

### Das Seminar richtet sich an:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Leiter und Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Leiter und Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Food-Fraud-Beauftragte, Betriebsleiter und Führungskräfte