

ONLINE-SEMINAR

QM-PRAXIS-FORUM

Verifizierung & Validierung

Sicher umsetzen – Anforderungen erfolgreich erfüllen

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- Verifizierungen und Validierungen effizient planen, durchführen und an die Erfordernisse der Prozesse anpassen
- Die Anforderungen der Standards IFS Food 7, BRC 8 und ISO 22000:2018 sicher erfüllen
- Die Ergebnisse von Prozessvalidierungen in die Praxis umsetzen
- Maschinenanlagen routiniert qualifizieren und validieren
- 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

**Inklusive interaktive Zusammenarbeit mit dem Referenten:
Verifizierungen und Validierungen praxisorientiert im Unternehmen umsetzen**

17. und 18. August 2020



**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 der Zusammenarbeit mit dem Referenten erarbeiten Sie eigene Falllösungen und Vorgehensweisen, die Sie in Ihrer Praxis einsetzen können. So überprüfen Sie Ihre Vorgehensweise und erhalten mehr Sicherheit.

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und sind Sie dabei am 17. und 18. August 2020 bei dem Online-Seminar „QM-Praxis-Forum Verifizierung & Validierung“.

Freundliche Grüße aus Hamburg

Ihr



Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des HACCP-Teamleiters in der Lebensmittelindustrie auf
- 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 dem Referenten
- gibt Ihnen praxisorientierte Lösungen an die Hand, die Sie im eigenen Unternehmen übernehmen können

1. Tag Montag 17. August 2020

09.15 Online Check-in

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 7, BRC 8, ISO 22000:2018)
- Das sind die Kernprobleme in der Praxis
- Welche Trends wirken?
- Hierauf schauen die Auditoren

11.15 Pause

11.30 Verifizierung – Voraussetzungen sicher anwenden!

- Forderungen zu Verifizierungen im IFS Food 7, 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

Zusammenarbeit mit dem Referenten: Bewertung einer HACCP-Studie – Das Risiko richtig einstufen!

Zusammen mit dem Referenten bewerten Sie eine beispielhafte Gefahrenanalyse und erhalten praxisgerechte Vorgehensweisen, um Ihr HACCP-Konzept zu verbessern!

12.45 Mittagspause

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 Pause

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

Zusammenarbeit mit dem Referenten: Risikoorientierte Planung einer Verifizierung

Sie erarbeiten zusammen mit dem Referenten eine optimale Planung, um Verifizierungen in Ihrem Unternehmen sicher durchzuführen.

ca. 17:45 Ende des ersten Seminartages

2. Tag Dienstag 18. August 2020

08.45 Online Check-in

09.00 Highlights des ersten Tages

09.15 Prozessvalidierungen – Anforderungen und Voraussetzungen

- Planung von Validierungen
- Anforderungen zu Validierungen im IFS Food 7, BRC 8, ISO 22000:2018 und in der VO (EG) Nr. 852/2004
- Abnahmen, Qualifizierung und Validierung von Anlagen
- Leitfaden der EU
- 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 Pause

11.00 Prozessvalidierungen in der Praxis sicher umsetzen: Beispiele anhand typischer Verfahren in der Lebensmittelherstellung

- Dosiervorgänge
- Abfüllvorgänge
- Mikrofiltration
- Frosten
- Gefrierlagern
- Schnellfrostern
- Kühlverfahren
- Vakuumverpackung
- Filtrations-/Reinigungsverfahren

Zusammenarbeit mit dem Referenten: Schwachstellen von Prozessen erkennen!

Zusammen mit dem Referenten bewerten Sie Produktionsabläufe und erhalten praxisnahe Lösungen, um Ihre Prozesse im Unternehmen weiter zu verbessern.

12.30 Mittagspause

13.30 Validierungen – Sicher im Griff!

- Forderungen der Standards IFS 7, BRC 8 und FSSC V5
- Notwendige Prozessvalidierungen leicht erkennen
- Wissenschaftliche Literatur und Daten
- Welche Daten Sie auswerten sollten?
- HACCP-Wirksamkeit bestätigen
- Validierung von CCPs – So kontrollieren Sie das Risiko!
 - Autoklaven
 - Metalldetektion
 - Röntgen
 - Erhitzung

14.45 Pause

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 Online-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 Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnehmer:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherungsbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS, verantwortliche Mitarbeiter für die Verifizierung und Validierung im Unternehmen.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Montag, 17. August 2020,
von 9.30 Uhr bis ca. 17.45 Uhr
2. Tag: Dienstag 18. August 2020,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 10.08.2020

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: Veri-Vali-Online@behrs-akademie.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt mehrfach abgerufen 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 **QM-PRAXIS-FORUM Verifizierung & Validierung** am 17. und 18. August zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 03.08.2020 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: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7250-3-02-2