



## Seminarprogramm

Dienstag, 1. September 2020

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Prozesse in der Qualitätssicherung

- Kritische Aufgabenfelder im Blick halten
- Problemfelder schnell identifizieren und sicher analysieren
- Produktqualität methodisch absichern:
  - sensorische, physikalische, chemische und bakteriologische Methoden
  - § 64 Methoden

#### 09.45 Produktspezifikationen und Konformitäten

- Diese Daten müssen enthalten sein
- Konformitätserklärungen und Migrationsanalysen von Verpackungen: Wann sie nützlich sind und was drinstehen sollte
- Wie Sie die Qualität Ihrer Dokumente richtig überprüfen

#### Fallbeispiel Dokumentenmanagement

Herr Schlösser stellt Ihnen ein Fallbeispiel aus der Praxis vor, zu dem er mit Ihnen eine praxisgerechte Vorgehensweise für die Prüfung der verschiedenen Dokumente erarbeitet.

### 11.00 Pause

#### 11.15 Kritische Kontaminationen

- Allergenmanagement:
  - Kreuz-Kontaminationen vermeiden
  - Staub als Risikofaktor
  - Bessere Produktionsplanung für mehr Prävention
- Fremdkörpermanagement: Fremdkörper zuverlässig durch den Einsatz von Detektoren entdecken
- Einträge durch gezielte Prävention vermeiden

#### Fallbeispiel Kontamination

Anhand eines Beispiels von Kontamination erarbeiten Sie mit Herrn Schlösser das Optimierungspotential und Detaillösungen, die Sie auf Ihr Unternehmen übertragen können.

### 12.15 Mittagspause

#### 13.15 Food Fraud

- Die QS für Food Fraud richtig sensibilisieren
- Risikoerkennung durch Perspektivwechsel: „Think like a criminal“
- Verantwortlichkeiten der einzelnen Abteilungen überprüfen und festlegen

#### Fallbeispiel Food Fraud

Ihnen wird ein Fallbeispiel zu Food Fraud erläutert, zu dem Sie im Chat mit dem Referenten praxisgerechte Vorgehensweisen und Maßnahmen zur Risikoreduzierung in Ihrem Unternehmen entwickeln.

#### 14.15 Mit Laboren erfolgreich zusammenarbeiten

- Das richtige Prüflabor für Ihre Zwecke auswählen
- Ringversuche erfolgreich aufbauen
- Eigene Referenzmuster ziehen und korrekt aufbewahren

### 14.45 Pause

#### 15.00 Lieferantenmanagement Teil I: Risikofaktor Supply Chain

- Gefahren innerhalb der Supply Chain entdecken
- Wie unterstützt Global Gap Ihr QS-System?
- Standards für die Reinigung von Silo-Fahrzeugen

#### 15.30 Lieferantenmanagement Teil II: Die „Easy-Way“-Methode zur Lieferantenbeurteilung

- Lieferanten in der Praxis richtig bewerten und klassifizieren
- Den Lieferanten-Freigabeprozess durch ein Matrixverfahren sicher und einfach gestalten
- Die häufigsten Tricks, durch die Ihre Lieferanten Ihnen etwas vorenthalten könnten

#### 16.00 Lieferantenmanagement Teil III: Lieferantenaudits

- Lieferantenaudits risikoorientiert planen
- Mit Checklisten Lieferanten einfacher prüfen
- Wann ist ein Re-Audit wirklich erforderlich?
- Wann sind Internationale Lieferantenaudits notwendig?
- Wie Sie sich auf interkulturelle Besonderheiten richtig vorbereiten

#### 16.30 Rückverfolgungssysteme:

##### Mögliche Varianten und ihre Vorteile

- Rückverfolgung mit Computersystemen (Blockchain)
- Prozessunterstützung durch Warenwirtschaftssysteme (SAP, LIMS, NAVISION)
- Das simple „Papier-System“
- Wareneingang, Halbfabrikate, Versand: Wo Sie ansetzen müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten
- Durch Ursachenforschung Schwachstellen identifizieren und beheben

#### 17.00 Lessons learned

Die wichtigsten Punkte knapp zusammengefasst.

### ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

#### Ihr Referent:



**Jürgen Schlösser** (Dipl.Ing. der Lebensmitteltechnologie) arbeitete über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Er hat dort beim Aufbau und der Integrationen von

zahlreichen Gesellschaften mitgearbeitet, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, war lange Bindeglied zwischen dem internationalen Einkauf und der Produktentwicklung und harmonisierte zahlreiche internationale QS Systeme wie zum Beispiel das Allergen- und das Lieferanten-Management-System. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer einiger Workshops bei der Europäischen Kommission zu Themen der QS. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

#### Teilnehmer

Leiter Qualitätssicherung, Qualitätssicherungsbeauftragte, Mitarbeiter in der Qualitätssicherung, Leiter Qualitätsmanagement, Qualitätsmanager, Hygienebeauftragte, Einkäufer