

Seminarprogramm

17. Mai 2021 • 09.00 - 17.00 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Anspruch und Forderungen ableiten

- Forderungen der Standards IFS Food 7, FSSC V.5.1, BRC 8
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Was ist eine Lebensmittelsicherheitskultur?
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten – Aufbau und Beispiele

10.00 Werte und Politiken erarbeiten

- Dos und Don'ts der Politik
- Werte und Politiken in einer leichten Sprache formulieren
- Visualisierung der Werte
- Grundwerte und Politik verständlich erarbeiten
- Politik und Werte mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- Kommunikation von Werten/Politik
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

Workshop 1: Werte in der Gruppe erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie Vorgehensweisen, um im Unternehmen tragfähige und wirkungsvolle Werte und Politiken zu erarbeiten. Es geht auch darum, Fehler bei der Formulierung von Werten frühzeitig zu vermeiden, um die spätere Umsetzung zu erleichtern.

11.30 Pause

11.45 Kampagnen und Aktionen planen und durchführen

- Aktionen und Kampagnen der Führungskräfte
- Überblick über mögliche Aktionen und Kampagnen
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Werte schulen
- Aufbau von Schulungsprogrammen und Schulungsnachweisen
- Stellenbeschreibungen ausbauen
- Varianten für Schulungen zur Stärkung der Lebensmittel-

sicherheitskultur

- Bewusstsein durch Aushänge fördern
- Werte in Schulungen integrieren
- Das „Warum“ stärken
- Schulung und Trainings einmal anders (Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und durch Paten)

Workshop 2: Aktionen für 2021 planen

Gemeinsam mit dem Referenten erstellen Sie einen Aktions-/Kampagnen-Plan für Ihr Unternehmen und berücksichtigen dabei die Anforderungen und Belange der Mitarbeiter. Damit stellen Sie sicher, dass Ihre Kampagnen ankommen und die Wirkung erbringen, die Sie beabsichtigen.

12.30 Mittagspause

13.45 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen

- Kriterien für die Betriebsbegehungen um Lebensmittelsicherheitskultur erweitern
- Lebensmittelsicherheitskultur auditieren
- Einstufung und Gewichtung von Fehlern
- PRPs bewerten – Umsetzung der Basisfaktoren bewerten
- Bewertung von Abweichungen und „near misses“
- Verwendung von Apps für die Befragungen
- Darstellung der Ergebnisse (Möglichkeiten und Varianten)
- Befragung der Beschäftigten
- Aufbau von Fragebögen (Varianten im Vergleich)
- Leistungsmessung und Kennzahlen zur Lebensmittelsicherheitskultur

Workshop 3: Fragebogen für 2021 erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie einen Fragebogen für die Messung der Ergebnisse. Sie lernen dabei die richtige Fragetechnik und Formulierung, um am Schluss gültige und verlässliche Aussagen zu erhalten.

15.00 Pause

15.15 Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln und verbessern

- Feedback-System für die Beschäftigten

- Workshops mit den Beschäftigten durchführen
- Broschüren und Faltblätter etablieren
- Agile Ansätze etablieren
- Lebensmittelsicherheitskultur in den Zielen und Zielvereinbarungen verankern
- Fehlerkultur gezielt ausbauen
- Bewertung durch die Unternehmensleitung
- Erfolge anerkennen und loben

Workshop 4: Ziele für die Lebensmittelsicherheitskultur festlegen

Lebensmittelsicherheitskultur ist als Entwicklungsprozess zu verstehen. Wie bauen Sie auf das Erreichte richtig auf und wie formulieren Sie die dafür notwendigen Ziele?

16.45 Diskussion und Fragen

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

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

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion; IFS-, FSSC- und BRC-Verantwortliche