

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Jeden Monat in 4 Stunden mehr Sicherheit: Von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion bis zur Auslieferung

Nach jedem Online-Seminar

- haben Sie die aktuellen Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst und leiten frühzeitig die notwendigen Maßnahmen ein
- verfügen Sie über noch mehr Sicherheit in einem Spezialgebiet aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- reduzieren Sie messbar die Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung, erhöhen die Lebensmittelsicherheit in der Produktion und liefern Ihre Ware an Kunden in der Qualität, wie diese es erwarten
- kennen Sie die rechtlichen Neuerungen und setzen diese fehlerfrei um
- haben Sie einen Leitfaden zu jedem Thema, was in Ihrem Unternehmen optimiert werden kann
- sind Ihre offenen Fragen zu aktuellen Themen und den Spezial-Themen geklärt



Ihr Seminarleiter:
Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Jeden Monat brandaktuelle News
und Detailinformationen in einem
Spezial-Seminar aus QM und QS

Programmablauf

08:55 Online Check-in

09:00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Aktuelle Vorkommnisse und Überblick der Ereignisse: Welche Schritte zur Sicherheit jetzt einzuleiten sind.

Bringen Sie vorab Ihre Fragen ein.

09:30 **Ihr Spezial-Seminar**

Schwerpunkt-Vortrag, um Vorgaben einzuhalten und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Lassen Sie sich alle Fragen zum Schwerpunktthema beantworten.

10:45 Pause

11:00 **Fortsetzung Schwerpunkt-Vortrag**

Nach jedem Vortrag erhalten Sie einen praxisorientierten Leitfaden, wie Sie die jeweiligen Inhalte in Ihrem Betrieb auf Umsetzung prüfen und anwenden.

12:30 **Fragen und Diskussion zum Schwerpunkt-Vortrag**

13:00 Ende des jeweiligen Online-Seminars

Ihre Termine

17. August 2021

Johanna Ungar

IFS7-Food: Erste Erfahrungen aus der Sicht einer Auditorin

- Neuerungen beim Audit und Erweiterungsaudit
- Erfahrungen mit der Lebensmittelsicherheitskultur
- Lieferantenmanagement: GFSI fordern oder selbst auditieren?
- Lücken leichter erkennen und schließen bei Auditplanung, Rundgängen und Validierungen
- Gefahrenanalyse normen-konform vervollständigen und die wirksamen Maßnahmen/Rückschlüsse ableiten
- Das wird in der Dokumentation erwartet
- Das müssen Sie der Zertifizierungsstelle melden
- Handlungsspielräume bei Umsetzung und Bewertung
- Voraussetzungen für Higher Level
- Abgeschlossene Korrekturen zu den Abweichungen innerhalb von 28 Tagen - eine Herausforderung
- Erfahrungen der ersten Audits: Hier hätten Abwertungen vermieden werden können

21. September 2021

Andrea Höfs

Externe Audits bei Ihren Lieferanten: Die wichtigsten Informationen sicher beschaffen

- Fragen/Antworten zur guten Vorbereitung
- Vorgabe von IFS, BRS, FSSC und weiterer Standards sicher erfüllen
- Überprüfung von externen IFS-, BRC- und FSSC-Ergebnissen
- Erkenntnisse aus vorliegenden Prozessvalidierungen gewinnen
- Strukturen/Auditplanungen erstellen
- Auditergebnisse für das eigene Audit richtig aufbereiten
- Die typischen Fallstricke – und wie Sie diese vermeiden: So kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück

19. Oktober 2021

Dr. Norbert Kolb

Besondere Rohwarenbeschaffung bei Bio-Lebensmitteln: Vorgaben einhalten

- Neuerungen in der ÖKO-Verordnung sicher umsetzen
- Bewertungen in Zeiten von Food Fraud
- Anforderungen der Standards: ISO 22000, FSSC 22000, IFS7-Food, weitere Normen und Vorgaben des Handels
- Besonderheiten bei Audits und Zertifizierungen
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Was Sie zusätzlich bei Ihren Lieferanten kontrollieren müssen, um mit externen Audits Ihre Lieferanten prüfsicher einzuschätzen
- Besonderheiten bei externen Audits und Zertifizierungen: wie Sie Ihre Lieferanten prüfsicher einschätzen
- Indizien für Abweichungen bei Rohwaren: Beispiele aus langjähriger Praxis

16. November 2021

Matthias Lehrke

Dokumentation: Vorgaben erfüllen – Aufwand reduzieren

- Vorgaben vom IFS7-Food, BRC 8, ISO 22.000, FSSC und weiterer Standards erfüllen
- Die notwendige Absicherung für Ihr nächstes Audit
- Möglichkeiten einer besseren Dokumentation
- Vor- und Nachteile unterschiedlicher Prozessdarstellung
- Prüf- und Freigabeprozess beschleunigen
- Den zeitlichen Aufwand messbar reduzieren
- Neue und im Betrieb bereits vorhandene Tools effektiv einsetzen
- Vorgaben zur Archivierung
- Beispiel für unterschiedliche Varianten des Aufbaus von Dokumenten

21. Dezember 2021

Dr. Georg Sulzer

Food Defense: 12 Schritte zur normengerechten Umsetzung

- Aktueller Stand von Food-Defense-Systemen
- Anforderungen von BRC 8, IFS 7, FSSC, GFSI-Guide 2020, PAS 96:2017 und FSMA (Umsetzung in den USA)
- Umsetzung und Auswirkung der neuen Vorgaben des IFS7: Unterschiede und notwendige Anpassungen
- Den Food-Defense-Plan umsetzen: Schritt-für-Schritt-Anleitung der 12 elementaren Schritte
- Schulung und Training, Dokumentation vom System und Maßnahmen: für Ihr Audit und zur Absicherung
- Werkzeuge und Tools zur Umsetzung
- Vorbereitung auf das nächste Audit
- Mehr Schutz für Ihr Unternehmen: Das Risiko schnell erkennen und beseitigen
- Fallbeispiele und Learnings

16. März 2022

Dr. Norbert Kolb

HACCP systematisch weiterentwickeln: Risiken bewerten, Maßnahmen gezielt ergreifen

- HACCP normengerecht weiterentwickeln und effizienter gestalten
- Aktuelle Anforderungen von IFS, BRC, FSSC
- Das HACCP-System vereinfachen – und weiterhin die Produktsicherheit erhalten
- CCP, CP, PRPs und oPRPs richtig bewerten, einführen oder korrigieren
- Was beim Validieren und Verifizieren zu beachten ist
- Im Audit zu nicht ausreichend gelenkten Maßnahmen stichhaltig argumentieren
- Wie Sie bei unangekündigten Audits Ihr HACCP-System sicher präsentieren und vorbereiten

18. Januar 2022

Dagmar Engel-MacDonald

Qualitätsmanagement bei Verpackungen

- Brennpunkt Lebensmittelverpackung
- Aktuelle Anforderungen an den Verpackungshersteller am Beispiel IFS Food v7
- Der Verpackungshersteller in der Normenlandschaft zwischen GFSI Standards und GMP Leitfäden
- Der Verpackungshersteller im Spannungsbogen zwischen Risikoanalyse, Krisenmanagement und Nachhaltigkeit
- Das Audit beim Lieferanten: Schwerpunkte und Pflichtelemente

20. April 2022

Matthias Lehrke

Fremdkörpermanagement: Sicherheit steigern

- Fremdkörper in Rohstoffen: Lieferantenbewertung und Einträge minimieren
- Gegenüberstellung der Forderungen: IFS7-Food, BRC 8, ISO 22.000, FSSC
- Durch Validieren und Verifizieren die Schwachstellen im Prozess beseitigen
- Schwachstellen und Abweichungen im Verlauf der Zeit umgehend erkennen und beheben
- Die wirkungsvollsten Präventionsmaßnahmen, um Fremdkörpergefahren messbar zu reduzieren
- Neue Verfahren der Fremdkörper-Detektion
- Fälle aus der Praxis und wie diese in Zukunft verhindert werden können

15. Februar 2022

Dr. Christophe Goldbeck

Mineralölbestandteile in Lebensmitteln: Die aktuelle Entwicklung

- Aktueller Stand und Inhalte der Mineralöl- und Druckfarben-VO
- Orientierungswerte: Inhalte und Bedeutung für die Praxis
- Geltende Rechtsvorschriften bei Fehlen der Verordnungen
- Neueste Analyseverfahren mit Nachweis- und Bestimmungsgrenzen in unterschiedlichen Lebensmittelgruppen
- Typische Fehler in der Probennahme, die zu hohen bzw. zu niedrigen Analyseergebnissen führen
- Beurteilung von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Forderungen der Lebensmittelüberwachung an Hersteller und Händler: wo liegen die Grenzen
- Aktuelle Untersuchungsergebnisse z. B. zu Säuglingsnahrung, Fette und Öle, Futtermittel, tierische Lebensmittel der Lebensmittelüberwachung und die nachfolgenden Schritte

17. Mai 2022

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Das Risiko von Food Fraud minimieren: Sicher vorbeugen – schnell erkennen

- Verschiedene Ansätze von Fraud für Lebensmittelgruppen
- Maßnahmen zum Schutz in Ihrem Betrieb
- Nachvollziehbare und differenzierte Risikobewertung und Schwachstellenanalyse
- Anforderungen von IFS und FSSC erfüllen
- Mehr Verlässlichkeit in Ihre Risiko- und Verwundbarkeitsanalyse bringen
- Bei externen Audits den „Abweichungen“ auf der Spur
- Forensische Fragetechniken zur Früherkennung einsetzen
- Betriebswirtschaftliches Audit: im Betrieb alles o.k. – durch gezielte Prüfung der Zahlen trotzdem den Betrug aufdecken
- OPSON, EU-Fraud-Datenbanken: Valide Informationsquellen über Food Fraud

21. Juni 2022

Matthias Lehrke

**Lebensmittelsicherheitskultur:
Standardanforderungen umsetzen –
Unternehmensrisiken reduzieren**

- Lebensmittelsicherheitskultur messbar gestalten
- Ihre Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten und die Anforderungen der Standards integrieren
- Forderungen der Standards IFS Food 7, FSSC V.5.1, BRC 8 umsetzen
- Politik und Werte in Ihrem Unternehmen mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- die Lebensmittelsicherheitskultur in Ihr Auditprogramm aufnehmen
- Lebensmittelsicherheitskultur messbar gestalten
- Lebensmittelsicherheitskultur in den Zielen und Zielvereinbarungen verankern

19. Juli 2022

Klaus Meyer

**Behördliche Beanstandungen:
Souverän bearbeiten – Risiken reduzieren –
Krisensituationen abwehren**

- Rechtliche Grundlagen behördlichen Handelns: Hierzu sind die Behörden verpflichtet
- Prävention und Ahndung: Die unterschiedlichen Wege der Behörde
- Transparenz behördlicher Maßnahmen und mögliche Folgen für das Unternehmen
- Rückruf oder Rücknahme: Entscheidungsgrundlagen der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Rechtsmittel gegen behördliche Maßnahmen richtig einleiten
- Wie bewertet die Überwachung die Zuverlässigkeit eines Unternehmens und welche Folgen hat die Bewertung?
- Das erleichtert der amtlichen Überwachung wichtige Entscheidungen im Krisenfall
- Haftungs- und Verantwortungsfragen richtig einschätzen

16. August 2022

Dr. Norbert Kolb

**Rückstände und Kontaminanten:
Risiken reduzieren, rechtssicher handeln**

- Rechtliche Abgrenzung Rückstände & Kontaminanten
- Einordnung und Bewertung „neuer“ und sog. „nicht geregelter“ Substanzen
- Durch Vorsorgemaßnahmen den Eintrag messbar reduzieren oder ausschließen
- Systematisches Management der Supply-Chain in der Risikobewertung
- Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren und anderen Eintragsquellen
- Festlegung von Vereinbarungen mit Kunden und Lieferanten bzgl. machbarer „Höchstwerte“
- Vorbereitung und Argumente für erfolgreiche Audits und Inspektionen

Mit der Online-Seminar-Serie

**„Qualitätsmanagement und Qualitätssicherheit:
In kritischen Situationen sicher entscheiden“**

erhöhen Sie einmal im Monat in je 4 Stunden bequem von Ihrem Arbeitsplatz aus die Sicherheit in Ihrem Qualitätsmanagement und Ihrer Qualitätssicherung.

Von der Rohwarenbeschaffung, dem Wareneingang, der Produktion bis zur Lieferung zu Ihren Kunden. Auf jeder Stufe die Sicherheit nach oben bringen. So erreichen Sie unter anderem bei Audits Higher Level.

Bei jedem Termin erfahren Sie brandaktuelle Vorgaben, Vorkommnisse und Krisen – und wie Sie darauf reagieren können.

In den Schwerpunkt-Vorträgen erfahren Sie jeden Monat, wie Sie Standards und andere Vorgaben umsetzen, um Gefahren und Risiken zu reduzieren und so die Sicherheit Ihrer Produkte erhöhen.

Die hohe Aktualität, die präzise Auswahl der Themen und die einfache und verständliche Darstellung schaffen Klarheit und Entscheidungssicherheit für Ihre Praxis.

Lassen Sie sich von Experten in nur 4 Stunden jeden Monat auf den neuesten Stand bringen und machen Sie sich mit den wesentlichen Entwicklungen vertraut.



Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

Die Online-Serie richtet sich an:

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels, die für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Sie erfahren jeden Monat aktuelle Vorkommnisse und wie darauf zu reagieren ist. Und wie Sie bei Fragen schnell zu Lösungen kommen. Dazu Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zu Spezialthemen.

Ihre Seminarleitung



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.

Ihre Referenten



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 Mitarbeiterschulungen zusammen.



Dr. Christophe Goldbeck Lebensmittelchemiker, zuständig für Kosmetika und Bedarfsgegenstände am Untersuchungsamt CVUA-MEL. Zuvor Gutachter, wissenschaftlicher Sachverständiger, Projekt- und Bereichsleiter in Handelslaboratorien.



Andrea Höfs Staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. 8 Jahre Erfahrung als Leitung Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie (Backwaren/Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Auditorin beim TÜV Rheinland für die Standards IFS Food, IFS Logistik, IFS Broker, FSSC Food & Packaging, BRC Packaging, FEFCO, ISO9001, ISO22000 und DIN ISO15593. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, Treffen der Zertifizierungsentscheidungen auf internationaler Ebene und die Organisation von Erfahrungsaustauschen.



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.



Matthias Lehrke Betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (z. B. 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“.



Klaus Meyer Leitender städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, von 2010 bis 2020 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen der Landeshauptstadt Düsseldorf. Von 2001 bis 2016 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen und amtliche Fachassistenten/Fachassistentinnen. Seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.



Dr. Georg Sulzer ist promovierter Agrarwissenschaftler (Milchwissenschaften). Inhaber des von ihm gegründeten Umweltgutachterbüros. Tätigkeitsschwerpunkte sind Schulung, Training, Troubleshooting, Coaching, Gutachten und Beratung zu allen Fragen von Managementsystemen (Qualität, Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit, HACCP, Food Defense-Konzepte, Food Fraud-Konzepte u. a.). Er ist Auditleiter für Zertifizierungsstellen; zugelassener Umweltgutachter (EMAS, DE-V-0041), IFS-Auditor, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Qualitäts- und Umweltmanagement in der Lebensmittelindustrie



Johanna Ungar Dipl. Ing. für Technologie und Chemie der Nahrungsmittel. Langjährige Erfahrung in der Lebensmittelbranche und Non Food in Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement/ Reg. affairs/ Projektleitung. Sie ist seit 2006 als selbstständige Beraterin, Trainerin und Auditorin für die gängigen Standards (IFS, BRC, FSSC, ISO) im Bereich Lebensmittel, Verpackungsherstellung und HPC tätig.



Ansprechpartnerin:

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

Seminargebühr:

Für 6 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer 2.798,- Euro zzgl. MwSt.** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminar-aufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 598,- zzgl. MwSt.

**Ihre Teilnahme läuft für sechs Monate (ab Zeitpunkt der ersten Teilnahme) und verlängert sich automatisch um weitere sechs Monate, sofern Sie die Teilnahme nicht 6 Wochen vor Ende Ihres Bezugszeitraumes schriftlich kündigen.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

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
- Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)



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 zur Online-Seminar-Serie **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: in kritischen Situationen sicher entscheiden** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.798,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7369**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Kündigungen müssen spätestens 6 Wochen vor Ablauf des persönlichen Bezugsraums Ihres Abonnements bei uns eingehen. Andernfalls verlängert sich das Abonnement um den Zeitraum der bisherigen Konditionen. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Ihrem persönlichen Bezugsraum 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 an den Veranstaltungen 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 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-7369-3-02-3