

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 31.08.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 24.08.2021 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. Mehrwert-
steuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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 E-Mail
eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem
späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte
Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende
Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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 ist für den Geltungsbereich
Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare
und Konferenzen zertifiziert nach
ISO 9001:2015. www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7374**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Fremdkörpermanagement

am 7. September 2021 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH · Averbhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Fremdkörpermanagement

System optimieren – Sicherheit erfolgreich steigern

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- Fremdkörper-Gefahren noch präziser einschätzen
- Maßnahmen gezielter ergreifen
- Prozess-Schwachstellen durch effektives
Verifizieren und Validieren beseitigen
- Fremdkörpergefahren mit wirkungsvollen
Präventionsmaßnahmen reduzieren
- IFS 7-Anforderungen zum
Fremdkörpermanagement schnell umsetzen
- Mitarbeiter erfolgreich für Fremdkörper-Risiken
sensibilisieren

7. September 2021

Ihr Referent:



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7374-3-02-2

Seminarprogramm

7. September 2021

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Fremdmaterial: Wie Sie die Anforderungen der Standards normgerecht umsetzen

- Häufige Fremdmaterialien
- Das fordern die Standards IFS Food 7, BRC 8, ISO 22000, FSSC: ein Vergleich
- IFS Food Version 7: Anforderungen zu Fremdkörpern
- Der IFS-Leitfaden Fremdkörpermanagement und wie Sie ihn gezielt umsetzen
- Praxisbeispiele für die richtige Umsetzung der Anforderungen
- Wie Sie einen eigenen Standard zum Schutz vor Fremdkörpern erstellen?
- Lebensmittelsicherheitskultur und Fremdkörper

11.00 Pause

11.15 Fremdkörper-Gefahren: Sicher einstufen und Risiken reduzieren

- Haupt-Fremdmaterial-Gefahren im Unternehmen
- Eintrag von Fremdmaterialien ins Produkt: Wahrscheinlichkeit versus Möglichkeit
- So bewerten Sie die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld
- Gefahreinstufung von Materialien im Einsatz
- Fremdmaterialeintrag durch Rohstoffe: Bewertung von Lieferanten (geographische Aspekte, HACCP-Unterlagen, Verträge)
- Kombinationen von Gefahren sicher bewerten und wirkungsvoll reduzieren
- Sinnvoller Einsatz von Sieben, Magneten und Detektionsgeräten
- Stand der Technik bzgl. der Fremdkörpererkennung gewährleisten
- Typische Fehler im Rahmen der Gefahrenanalyse vermeiden
- Unterschied zwischen oPRP und CCP für die Detektoren

12.30 Zusammenarbeit mit dem Referenten:

Die Fremdmaterial-Gefahr bei Anlagen rechtzeitig erkennen und die Lebensmittelsicherheit erfolgreich gewährleisten.

13.00 Mittagspause

14.00 Präventivmaßnahmen: So schützen Sie Ihre Produkte vor Fremdmaterialien

- Arbeitskleidung
- Private Gegenstände
- Arbeitsmaterial
- Maschinen
- Verpackungsmaterial
- Reinigungsmaterial und Utensilien
- Wartung und Anlagenfreigabe
- Werkzeuge und Behälter
- Externe Handwerker

15.00 Pause

15.15 Exkurs Risikoorientierte Investitionsplanung für Anlagen und Gebäude

Die Fremdkörper-Gefahr effektiv reduzieren

- Die richtigen Kriterien für die Investitionsplanung festlegen
- Prioritäten für die Planung der Investitionen definieren
- Die beste Vorgehensweise ableiten und umsetzen

15.50 Prozess-Schwachstellen schließen: Sicher validieren und verifizieren

- Grenzen von Metalldetektoren und Röntgengeräten identifizieren und bewerten
- Arten von Validierungen und Verifizierungen
- Kontrollverlust am Metalldetektor beherrschen
- Risikoorientiert validieren und verifizieren
- Betriebsrundgänge: Worauf Sie achten sollten
- Anlagenchecks: So entgeht Ihnen nichts
- Systematisches Vorgehen bei Abweichungen oder nicht geeigneten Anlagen
- Schwerpunkt-Audit Fremdmaterial: Wie Sie mit den

- Anforderungen des Auditors umgehen
- Tools, die Sie täglich unterstützen werden

16.30 Zusammenarbeit mit dem Referenten:

Validierungen und Verifizierungen effizient planen und im Unternehmen durchführen.

17.00 Beschäftigte erfolgreich sensibilisieren und schulen

- Effektive Schulungen organisieren und durchführen
- Mitarbeiter für Fremdmaterialien erfolgreich sensibilisieren
- Effiziente Aktionen, um Mitarbeiter zu motivieren

17.30 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.45 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 DQG-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Teilnehmer

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Leitung QM/QS, verantwortliche Mitarbeiter für das Fremdkörpermanagement