

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-Download 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 Seminargebühr 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. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- 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)

Wer trifft sich beim Online-Seminar

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

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/7387**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar „**Risiken i. d. Qualitätssicherung frühzeitig erkennen**“ 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
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Risiken in der Qualitätssicherung frühzeitig erkennen

Mögliche Fehlerquellen schon im Prozess beseitigen

In dem Online-Seminar werden Sie:

- Ihr QS-System noch präventiver aufbauen
- mit Prozessparametern das Risiko für Ihre Lebensmittel kontrollieren
- gefährdende Einflüsse auf ihr QS-System zielsicher vermeiden
- Fremdkörper-Gefahren effektiver vermeiden
- Reinigungsprozesse effizienter ausrichten und prüfen
- den Aufwand der QS-Kontrollen durch verbesserte Prävention reduzieren
- QS-Leistungstransparenz in den Prozessen gezielt aufbauen
- Kennzahlen aussagekräftig erstellen

7. September 2021

Ihre Referentinnen



Dr. Maleen Wald



Sara Sengespeik

BEHR'S...AKADEMIE

S-7387-3-02-2

Seminarprogramm

7. September 2021 • 09.00 – 17.30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Risiken in der Qualitätssicherung frühzeitig erkennen

- Was ist proaktive Qualitätssicherung und wie passt diese in Ihr QS-System?
- Ziele und Vorteile einer proaktiven Qualitätssicherung: Prozessparameter richtig festlegen
- Welchen Maßstab setzen die Anforderungen der Food Safety Culture an die Ausrichtung Ihres QS-Systems?
- COVID 19: Wie die Pandemie die Qualitätssicherung beeinflusst

09.15 Funktionsweisen schneller verstehen: Praxis-Fallbeispiele für eine proaktive QS

- BRC 8 4.11.7: Cleaning in place (CIP)
- Reinigungserfolg anhand einer Validierung: Nutzung als Teil des Qualitätssicherungskonzeptes für Produkte
- Visualisierung: Ein Baustein zur Schaffung einer Food Safety Culture
- Potenzielle Kontaminationsquellen in bestehende Qualitätssicherungskonzepte einbinden
- Kommunikationsketten und ihre Wirkung: Ergebnisse präziser kommunizieren

09.45 Prozesse aufteilen und QS-Veränderungen zielsicher einleiten

- Wie Sie die Food Safety Culture wirkungsvoll in Ihre Prozesskette einbinden: Von der Verpackung zur Fertigware, über die Prozesstechnik bis zur Reinigung
- Randprozesse mit einbeziehen und verbessern
- Die Vogelperspektive auf Ihre Qualitätssicherung
- Mit geändertem Betrachtungswinkel QS Prozesse anpassen und höhere Sicherheit erzielen

10.45 Pause

11.00 Die richtigen QS-Parameter für eine proaktive QS

- Produktsicherheitsbringende Prozessparameter erkennen (C, M, P)
- Die Analytik passend bestimmen

- Technologische (Maschine, Material) und analytische Grenzen erkennen
- Auswirkungen von Parametern kennen
- Ihr „Parameter-Bewegungsraum“ bei gleichbleibender Produktsicherheit

12.00 Mittagspause

13.00 Reinigungsprozesse erfolgreich auf Effizienz ausrichten

- Kommunikation mit Lieferanten
- Wichtige Faktoren bei der Chemikalienauswahl
- Passende Reinigungsverfahren wirkungsvoll abstimmen
- Reinigungsprozesse sicher prüfen, Schwachstellen schneller erkennen
- Langfristige Kontrolle: Biofilme effektiv vermeiden
- Reinigungsvalidierung: ein effektives Tool zur Standardisierung von Reinigungsverfahren

14.30 Mehr Sicherheit in thermischen Prozessen

- Prozessauswahl in Abhängigkeit des Produktes
- Produktabhängige Hürdentechnik zur sicheren Konservierung
- Energieeffiziente produktschonende Prozessgestaltung
- Interessenskonflikte zwischen globaler Rohstoffbeschaffung und Nachhaltigkeit ausgleichen

14.45 Pause

15.00 Mehr Sicherheit in thermischen Prozessen (Fortsetzung)

- Prozesse zielsicher kontrollieren und dokumentieren
- Mikrobiologische Risikobetrachtung: intrinsische und extrinsische Faktoren
 - Spezifizierte Anfangskeimgehalte
 - Verschiedene Produkte und unterschiedliche Keimeinträge berücksichtigen: Pflanzliche LM, tierische LM und Getränke
 - Grenzwerte abstecken, sichere Datenlage bei einer HACCP Bewertung schaffen
- abgesteckte Grenzwerte optimal im täglichen Produktionsbetrieb validieren und verifizieren
- Risikoarme Datenerfassung: Wie Sie Ihre Daten während der Erhitzung sicher aufzeichnen

15.30 Fremdkörpermanagement: Funde effizienter erkennen

- Inspektionssysteme: reale Risikobewertung bei der HACCP-Betrachtung

- Realistische Leistungsgrenzen der Detektionssysteme definieren
- Einflussparameter wie Bandgeschwindigkeit und Häufung von Fremdkörpern auf die Detektion berücksichtigen

16.15 QS-Leistungstransparenz gezielt aufbauen und verbessern

- Mit geeigneten Methoden Ihre Prozesse gezielt verbessern
 - Lean-Management
 - Change-Management
 - Kunden-Reklamationen
- QS-Ergebnisse besser im Unternehmen kommunizieren
 - Abteilungsübergreifende Verantwortlichkeiten regeln
 - Aussagekräftige Kennzahlen definieren (Balanced Scorecard)
 - Kommunikation zielgerichtet gestalten (Stand Up-Meetings, Team-Meetings)

17.15 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

Ca. 17:30 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentinnen:



Dr. Maleen Wald Als Leiterin der Qualitätssicherung der Mineralbrunnen Rhön-Sprudel Egon Schindel GmbH ist Frau Wald seit 07/2019 verantwortlich für die Sicherstellung und Optimierung der Produktqualität. Zuvor war Frau Wald als Leiterin des mikrobiologischen Labors der Iglo GmbH verantwortlich für die Abläufe und die Weiterentwicklung von Probenplänen und Umfeldhygienekontrollen. Schwerpunkte: Lebensmittelmikrobiologie, Bewertung von mikrobiologischen Befunden, Beratung zur Reinigung von Produktionsanlagen und zur Festlegung von Stufenkontrollen.



Sara Sengespeik Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie; nach erfolgreichem Abschluss des Studiums arbeitete sie bei der heristo AG. Seit 2016 strukturiert sie bei der Carl Kühne KG (GmbH & Co.) den Bereich Auditmanagement um und übernimmt die Verantwortung als QMB, HACCP-Teamleitung, IFS-Beauftragte sowie stellv. Leitung QM. Seit 2020 ist sie zusätzlich selbstständig.