



## 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.