

ONLINE-SEMINAR

Technik & Qualitätsmanagement im Lebensmittelunternehmen

**Wartungen sicher durchführen – Standards erfüllen –
Kommunikation und Verständnis verbessern**

Nach diesem Seminar werden Sie:

- Anforderungen des IFS 7, BRC 8 und FSSC V5.1 an die Technik vollständig umsetzen
- Konformitätserklärungen gezielt nach gesetzlichen Vorgaben (EU VO 1935/2004, VO 2023/2006 und 10/2011, FDA) prüfen
- Maschinen und Anlagen sicher qualifizieren und validieren
- Anforderungen für Kontaktmaterialien Ihres Maschinenparks erstellen und erfolgreich einführen
- Fremdkörper souverän bewerten und vermeiden
- Ihr Wartungs-Monitoring effizienter gestalten
- Ihre Wartungen lückenlos und zeitsparend dokumentieren
- Schmieröle und Fette verwenden, deren Eignung sicher ist

9. und 10. November 2021



**Ihr Referent:
Matthias Lehrke**

1. Tag Dienstag 9. November 2021

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

Ihre Erwartungen im Fokus

09.15 Technische Anforderungen an Anlagen und Maschinen sicher umsetzen

- Die vielen Forderungen der Standards IFS 7, BRC 8 und FSSC V5.1
- Mindestanforderungen für Anlagen und Maschinen kennen und einhalten
- IFS für die Technik besser verstehen
- Beitrag der Technik für die Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Gefahren durch Kontaktmaterialien erkennen
- Food Defense: Vorgaben für technische Stoffe und Materialien
- Qualifizierung und Validierung von Anlagen
- Fallbeispiel: Inbetriebnahme und Bewertung von Anlagen
- Vorgehen bei Gebrauchsanlagen: Konformität sicherstellen
- Hygienische und bauliche Anforderungen an das Umfeld von Maschinen
- Aufbau von Pflichten- und Lastenheften
- Hygienic-Design: Vorteile und Must Haves

11.00 Pause

11.15 Fremdkörpermanagement aus Sicht der Technik

Schwachstellen schnell finden und künftig vermeiden

- Fremdkörper: Anforderungen der Standards IFS 7, BRC 8 und FSSC V5.1
- Aufbau und Einsatz von technischen Gefahrenanalysen
- Beispiel: Gefahrenanalyse Fremdkörper
- Vorgehen bei defekten Abdeckungen
- Notwendige Verfahren für die Technik zum Schutz vor Fremdmaterial
- Einsatz von Glas, Acrylglas und Lochblechen
- Technischer Leitfaden: Mehr Sicherheit in der Wartung

12.15 Schmierstoffe und Öle:

Gefährdungen erfolgreich vermeiden und Auditsafe werden

- Anforderungen der Standards IFS 7, BRC 8 und FSSC V5.1 zu Schmierstoffen und Ölen
- Besonderheiten bei Schmierstoffen
- H1 und 3H-Schmierstoffe und Öle: Reicht es aus sich auf die Bezeichnung zu verlassen?
- Lagerung von Lebensmittelölen
- Halal und Kosher: Diese Schmierstoffe sind erlaubt

13.15 Mittagspause

14.00 Konformitätserklärungen für technische Anlagen und Maschinen

Zuverlässig prüfen – Vollständigkeit sicherstellen

- Das fordern IFS 7, BRC 8 und FSSC V5.1 für Konformitätserklärungen
- Unterschiedliche Kontaktmaterialien schnell identifizieren
- FDA, BFR und EFSA – Anforderungen für Materialien
- Deklaration versus Konformitätserklärungen
- Rechtliche Anforderungen an die Materialien einhalten

- Konformitätserklärungen: Das fordert die EU VO 1935/2004
- Anforderungen der EU VO 2023/2006
- Aufbau und Prüfung von Konformitätserklärung nach EU VO 10/2011
 - Keramik
 - Silikon und Gummi...
- Freigabe von neuen Materialien
- Vorgehen bei fehlenden oder falschen Konformitätserklärungen
- Checklisten für die Prüfungen von Konformitätserklärungen

15.45 Pause

16.15 Workshop: Anforderungen an Kontaktmaterialien zuverlässig erstellen

In kleinen Teams erarbeiten Sie die Anforderungen für Kontaktmaterialien ihres Maschinenparks und besprechen im Anschluss diese mit dem Referenten. Aus den Anforderungen und Tipps des Referenten erstellen Sie schnell und einfach eine effektive Checkliste für Kontaktmaterialien.

17.00 Workshop: Bewertung einer Konformitätserklärung

In kleinen Teams bewerten Sie eine Konformitätserklärung, wenden das bereits „gelernte“ aus dieser Veranstaltung an und konkretisieren die Checkliste zur Prüfung von Konformitätserklärungen in ihrem Alltag. Im Anschluss besprechen Sie ihre Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten eine praxiserprobte Checkliste für die Prüfung von Konformitäten.

17.45 Zusammenfassung des 1. Tages

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

2. Tag Mittwoch 10. November 2021

08.55 Online Check-in

09.00 Zuverlässige Wartung von Maschinen und Anlagen

- Kritische Wartungen identifizieren
- Gefahrenanalyse & Verschleißanalyse für technische Komponente
- Einstufungen von Wartungsintervallen
- Was muss nicht gewartet werden?
- Aufbau von Wartungsplänen
- Auswertungen von Defekten
- Digitalisierung bei der Wartungsplanung und Reparaturen

Konforme Reparaturen: Sicherheit gewährleisten – Punktabzug im Audit vermeiden

- Was ist bei Reparaturen zu beachten?
- Vorgehen bei provisorische Reparaturen
- Regelungen im Umgang mit Werkzeugen und Werkzeugwagen

Hygiene sicher stellen

- Hygieneanforderungen an Werkstätten
- Arbeitskleidung für die Technik
- Unterweisungen von Fremdfirmen: Worauf muss geachtet werden?

10.45 Pause

11.00 Maschinen und Anlagen: Sicher qualifizieren und validieren

- Das fordern die Standards IFS 7, BRC8 und FSSC V5.1 zu Qualifizierung und Validierung von Maschinen und Anlagen
- Arten der Qualifizierungen
 - Design-Qualifizierung
 - Installations-Qualifizierung
 - Funktions-Qualifizierung
 - Leistungs-Qualifizierung
 - Notwendige Nachweise
- Freigabe und Prüfung von Anlagen und Maschinen
- Richtiges validieren für den vorgesehenen Zweck
- Prozessvalidierung

12.30 Mittagspause

13.15 Workshop: Validierungs-Verfahren für Maschinen und Anlagen

In kleinen Teams validieren Sie anhand eines Beispiels eine Anlage. Im Anschluss besprechen Sie ihre Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten wertvolle Tipps für die praktische Validierung in ihrem Alltag.

14.30 Pause

15.00 Workshop: Gefahrenanalyse Fremdkörper

In kleinen Teams bewerten Sie Fremdkörper in einer Gefahrenanalyse. Im Anschluss präsentieren Sie Ihre Beispiel-Gefahrenanalyse und besprechen diese mit dem Referenten. Hier erhalten Sie gezielt Beispiele, die Sie unterstützen Ihre Fremdkörper-Gefahrenanalyse zu harmonisieren.

Nach dem Seminar erhalten Sie alle Ergebnisse, Verfahren und Checklisten als Download.

16.00 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

Zusammenfassung der Ergebnisse aus den Workshops und Zeit für Ihre Fragen

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

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“.

Diese Veranstaltung:

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Technikers im Lebensmittelunternehmen auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Lösungen, die Sie direkt in ihrem Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten, Ihre Fragen direkt an den Referenten zu stellen
- gibt Ihnen praxisorientierte Lösungen an die Hand, die Sie im eigenen Unternehmen übernehmen können

Wer nimmt teil?

- Leitung Technik
- Mitarbeiter für Wartung von Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie
- Leitung QM/QS
- Qualitätsmanager
- QM-/QS-Beauftragte
- Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung



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

Zeit:

1. Tag Dienstag 9. November 2021
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
 2. Tag: Mittwoch, 10. November 2021,
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.798,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-
 Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 3. November 2021

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre 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)



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 zum Online-Seminar **Die Technik im Lebensmittelunternehmen** am 9. und 10. November 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.798,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7395**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 27.10.2021 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.

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: 040-227 00 80 · 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 7395-3-02-2