



## Seminarprogramm

Donnerstag, 10. Februar 2022

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Anspruch und Forderungen ableiten

- Forderungen der Standards IFS Food 7, FSSC V.5.1, BRC 8
- IFS Fact Sheet zur Lebensmittelsicherheitskultur
- Was ist eine Lebensmittelsicherheitskultur?
- FSSC 22000 Guidance Document: Food Safety Culture
- Anspruch an die Führungskräfte
- Strategie zur Lebensmittelsicherheitskultur erarbeiten
  - Aufbau und Beispiele
- Schlussfolgerungen aus der Bradley-Kurve

#### 10.00 Werte und Politiken erarbeiten

- Dos und Don'ts der Politik
- Werte und Politiken in einer leichten Sprache formulieren
- Visualisierung der Werte
- Grundwerte und Politik verständlich erarbeiten
- Politik und Werte mit Leben füllen und durch Handlungen „übersetzen“
- Kommunikation von Werten/Politik
- Werte für alle Abteilungen festlegen und konkretisieren

#### Workshop 1: Werte in der Gruppe erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie Vorgehensweisen, um im Unternehmen tragfähige und wirkungsvolle Werte und Politiken zu erarbeiten. Es geht auch darum Fehler bei der Formulierung von Werten frühzeitig zu vermeiden, um die spätere Umsetzung zu erleichtern.

### 11.30 Pause

#### 11.45 Kampagnen und Aktionen planen und durchführen

- Aktionen und Kampagnen der Führungskräfte
- Überblick über mögliche Aktionen und Kampagnen
- Inhalte der Erstunterweisung bei neuen Beschäftigten
- Werte schulen
- Aufbau von Schulungsprogrammen und Schulungsnachweisen

- Stellenbeschreibungen ausbauen
- Varianten für Schulungen zur Stärkung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Bewusstsein durch Aushänge fördern
- Werte in Schulungen integrieren
- Das „Warum“ stärken
- Schulung und Trainings einmal anders (Lernwände, interaktives E-Learning, Videos und durch Paten)

#### Workshop 2: Aktionen für 2022 planen

Gemeinsam mit dem Referenten erstellen Sie einen Aktions-/Kampagnen-Plan für Ihr Unternehmen und berücksichtigen dabei die Anforderungen und Belange der Mitarbeiter. Damit stellen Sie sicher, dass Ihre Kampagnen ankommen und die Wirkung erbringen, die Sie beabsichtigen.

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Lebensmittelsicherheitskultur richtig messen

- Kriterien für die Betriebsbegehungen um Lebensmittelsicherheitskultur erweitern
- Lebensmittelsicherheitskultur auditieren (Auditkriterien und Vorgehen)
- Einstufung und Gewichtung von Fehlern
- PRPs bewerten – Umsetzung der Basisfaktoren bewerten
- Bewertung von Abweichungen und „near misses“
- Verwendung von Apps für die Befragungen
- Darstellung der Ergebnisse (Möglichkeiten und Varianten)
- Befragung der Beschäftigten
- Aufbau von Fragebögen (mehrere Varianten im Vergleich)
- Leistungsmessung und Kennzahlen zur Lebensmittelsicherheitskultur

#### Workshop 3: Fragebogen für 2022 erarbeiten

Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie einen Fragebogen für die Messung der Ergebnisse. Sie lernen dabei die richtige Fragetechnik und Formulierung, um am Schluss gültige und verlässliche Aussagen zu erhalten.

### 15.00 Pause

#### 15.15 Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln und verbessern

- Feedback-System für die Beschäftigten
- Workshops mit den Beschäftigten durchführen

- Broschüren und Faltblätter etablieren
- Agile Ansätze etablieren
- Lebensmittelsicherheitskultur in den Zielen und Zielvereinbarungen verankern
- Fehlerkultur gezielt ausbauen
- Bewertung durch die Unternehmensleitung (Kriterien und Ansätze)
- Erfolge anerkennen und loben

#### Workshop 4: Ziele für die Lebensmittelsicherheitskultur festlegen

Lebensmittelsicherheitskultur ist als Entwicklungsprozess zu verstehen. Wie bauen Sie auf das Erreichte richtig auf und wie formulieren Sie die dafür notwendigen Ziele?

### 16.45 Diskussion und Fragen

### ca. 17.00 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 DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

#### Wer nimmt am Online-Seminar „Lebensmittelsicherheitskultur stärken“ teil?

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion; IFS-, FSSC- und BRC-Verantwortliche