

**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 - und bereits jetzt für den IFS 8 vorbereiten
- 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

**8. und 9. November 2022**



**Ihr Referent:  
Matthias Lehrke**

## 1. Tag Dienstag 8. November 2022

### 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 und des geplanten IFS 8, 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 have Themen

### 11.00 Pause

### 11.15 Sicheres 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 und 8, 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 und 8, 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. Bereits am nächsten Tag setzen Sie diese direkt in Ihrem Unternehmen um.

### 17.45 Zusammenfassung des 1. Tages

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

## 2. Tag Mittwoch 9. November 2022

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Zuverlässige Wartung von Maschinen und Anlagen

- Kritische Wartungen identifizieren
- Gefahrenanalyse & Verschleißanalyse für technische Komponenten
- 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 provisorischen 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, BRC 8 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 8. November 2022  
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr  
 2. Tag: Mittwoch, 9. November 2022,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung  
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-  
 Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

**Anmeldeschluss: 1. November 2022**

**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, Firefox oder Microsoft Edge)



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar  
**Technik & Qualitätsmanagement im Lebensmittelunternehmen**

am 8. und 9. November 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.898,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.

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/7460**

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 25.10.2022 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.behrs-akademie.de)

**Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

\_\_\_\_\_  
 E-Mail

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift

S 7460-3-01-2