

Seminarprogramm

5. September 2022 · 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

08.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.00 Begrüßung, Erwartung der Teilnehmer

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Zweck und Aufbau der einzelnen Gefahrenanalysen leichter erkennen

- Abgrenzung „Gefahr“ und „Risiko“
- Anforderungen des IFS Food Version 7 bzgl. Food Safety, Food Fraud, Food Defense
- Hilfreiches Tool: EU Guideline für HACCP
- Elemente aus denen eine Gefahrenanalyse besteht
- Erforderliche Daten für die Erstellung
- Auffälligkeiten, die im Qualitätsmanagement zu genaueren Kontrollen anregen sollten

10.15 Die nachvollziehbare und differenzierte Risikobewertung

- Aufbau und Nutzen der Risikobewertung
- Mehr Risiken durch Zusammenarbeit mit Kollegen erfassen
- Gezielte Fragen für höhere Risikoidentifizierung
- Nutzung von Gestaltungsspielräumen bei der Risikobewertung
- So gelingt die Validierung Ihres Systems

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Abgrenzung der verschiedenen Systeme mit ihren Risikobewertungen:

- Food Safety (HACCP) vs. Food Defense vs. Food Fraud
- Was macht welche Analyse aus? Charakteristika und Funktionen der einzelnen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen laut IFS-Food Version 7
- HACCP: CCPs und OPRPs sinnvoll einsetzen
- Die positiven Auswirkungen der richtigen Gefahrenanalyse:
 - Food Safety: Prozessoptimierung – mehr Lebensmittelsicherheit
 - Food Fraud: Einkaufsoptimierung – mehr Konformität und Legalität
 - Food Defense: Selbstschutz – mehr Sicherheit für das Unternehmen

12.00 Gemeinsames Mittagessen

13.00 Der Gefahr zuverlässig und auditgerecht zuvorkommen

- Anforderungen aus dem neuen Katalog des IFS Food Version 7, wie z.B. der „Food Fraud Mitigation Plan“
- Unbekannte oder leicht zu übersehende Risiken erkennen
- Überprüfung und Wahrung der Plausibilität innerhalb der Systeme
- Vorteile, die aus umfassenden Analysen entstehen
- So binden Sie die relevanten Mitarbeiter in die Risikoanalysen mit ein
- Sicher durchs Audit durch schlüssige und belastbare
 - Argumentationstechnik
 - Taktik
 - Methodik

14.30 Kaffee- und Kommunikationspause

14.45 Wie Sie die Neugestaltung der Systeme im Unternehmensalltag unterbringen

- Mögliche Wege zu neuen Blickwinkeln
- Den richtigen Zeitpunkt für eine Überarbeitung wählen
- Lücken & Fehler durch gezielte Betrachtung schnell identifizieren
- Informationen gezielt nutzbar machen
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen
- Potentiale zur Zusammenfassung von Gefahrenanalysen
- Schema, das für alle drei Analysen genutzt werden kann
- Methoden, um Gefahrenanalysen übersichtlich zu erfassen

15.45 Workshop

Sie erstellen gemeinsam mit dem Referenten anhand eines vorgegebenen Szenarios Analysen für HACCP, Food Fraud und Food Defense sowie einen „Food Fraud Mitigation Plan“, um das neue Wissen direkt in Ihre Unternehmenspraxis übernehmen zu können.

16.30 Zusammenfassung und Fragen

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr Referent



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen.

Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.

Teilnehmer:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Leiter und Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Leiter und Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Food-Fraud-Beauftragte, Betriebsleiter und Führungskräfte