

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Qualitätsmanagement intensiv

In 6 Sessions die entscheidenden Themen in QM und QS im Griff

IFS, HACCP, Dokumentation und Reporting, Hygiene, Audits und Begehungen, Verifizierung und Validierung - mit dieser Online-Serie haben Sie:

- die 6 zentralen QM-Themen kompakt und handlungssicher aufbereitet,
- mehr Stabilität und weniger Risiko in Ihrem QM-System,
- hohe Transparenz und Klarheit für sichere Entscheidungen,
- sichtbare Effizienz, Wirkung und Zeitersparnis bei Ihren Aufgaben,
- gesicherte Aktualität und moderne Vorgehensweisen bei der Umsetzung,
- mehr Akzeptanz bei Ihren Mitarbeitenden.

QM intensiv: Für mehr Leistung im QM!

Profitieren Sie von der kompakten und fallorientierten Aufbereitung in 6 Einzelterminen und trainieren Sie Ihre Kompetenz in Problembehandlung und Lösungsfindung.

Sie bleiben außerdem bei allen Themen auf dem aktuellen Stand und bringen Ihr Qualitätsmanagement auf ein noch sichereres Niveau.

5. September bis 5. Dezember 2022



Ihre Referent:

Matthias Lehrke

Erster Termin Montag, 05.09.2022, 9.00 - 13.00 Uhr

IFS Food 7 besser verstehen

- Bewertungsschema
- Beispiel für eine B-Bewertung
- Häufige Fehlinterpretationen des IFS Food 7
- DIN-Normen und Verordnungen als Ergänzung zum IFS Food 7
- Kernaufgabe der Unternehmensleitung
- Schulung der Führungskräfte

IFS Food 7 besser umsetzen

- Notwendige Herleitungen im Standard erkennen
- Überblick über die KO-Punkte
- Aufgabenverteilung organisieren
- Schlussfolgerungen aus den notwendigen Risikobewertungen und Gefahrenanalysen richtig ableiten

Dritter Termin Montag, 24.10.2022, 9.00 - 13.00 Uhr

Hygienevorgaben einhalten

- Hygienebereiche festlegen
- Herleitung der PRPs über allg. Gefahrenanalysen
- Visualisierung der Hygieneregeln
- Reinigungspläne erstellen

Hygieneschulungen wirksam durchführen

- Zeitdauer und Varianten
- Arten der Schulung
- Lebensmittelsicherheitskultur mit verankern
- E-Learning versus vor Ort-Schulungen

Zweiter Termin Montag, 26.09.2022, 9.00 - 13.00 Uhr

Risikomanagement sicher gestalten

HACCP

- Rahmenbedingungen für ein wirksames HACCP-System schaffen
- Schulung bzgl. aller Überwachungsverfahren
- Sensibilisierung über die Top-Gefahren

Gefahrenanalyse

- Vorgehen bei Gefahrenanalysen
- PRPs und Kontrollmaßnahmen identifizieren
- Aufbau einer Gefahrenanalyse
- Was ist ein Kontrollverlust?
- HACCP-Plan aufbauen

Vierter Termin Montag, 07.11.2022, 9.00 - 13.00 Uhr

Mehr Nutzen aus Ihren Daten ziehen

Dokumentation

- Moderner Aufbau von Dokumenten (Arbeitsanweisungen und Verfahrensanweisungen)
- Mut zu modernen Dokumenten
- Dokumentation reduzieren
- Qualität von Texten bewerten
- Leichte Sprache berücksichtigen

Reporting

- Mindestanforderungen an Analyse und Berichte
- Trendanalyse im Rahmen der Schädlingsüberwachung
- Auditberichte vereinfachen
- Managementbewertungen verständlicher gestalten

Fünfter Termin Montag, 21.11.2022 9.00 - 13.00 Uhr

Audits passgenau planen

- Planung eines risikoorientierten Auditprogramms
- Schulung und Training des Auditteams
- Kalibrierung des Auditteams
- Standards lesen
- Individuelle Auditkriterien festlegen
- Einstufung von Feststellungen (Major bis KO)
- Auditberichte erstellen
- Wirksamkeitskontrollen planen

Betriebsbegehungen routiniert durchführen

- Planung von Betriebsrundgängen
- Unterschiedliche Schwerpunkte für die Betriebsrundgänge einplanen
- Beinahe-Fehler erkennen
- Auswertung von Betriebsrundgängen

Sechster Termin Donnerstag, 05.12.2022, 9.00 - 13.00 Uhr

Sicherheit im Methodeneinsatz

Verifizierung

- Anforderungen und Begriffe
- Was muss verifiziert werden?
- Aufbau einer Verifizierungsplanung
- Verifizierung von Kontrollmaßnahmen
- Verifizierung von Gefahrenanalysen

Validierung

- Abgrenzung zur Verifizierung und Qualifizierung
- Überblick über notwendige Validierungen
- Generelles Vorgehen bei einer Validierung
- Validierung eines Metalldetektors

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“

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an der Online-Seminar-Serie

Qualitätsmanagement intensiv

Heinz Mustermann

Themenschwerpunkte:

IFS

HACCP

Dokumentation und Reporting

Hygiene

Audits und Begehungen

Verifizierung und Validierung

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.

Teilnehmer

QM-/QS-Leiter und Mitarbeiter mit mehreren Jahren Berufserfahrung in kleinen bis mittelgroßen Unternehmen



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

Vom 5. September bis 5. Dezember 2022
von 09:00 bis ca. 13:00 Uhr
Der Online Check-in ist jeweils ab 08.55 Uhr möglich.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 2.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Einzelbuchung je Termin: € 678,- (für 3 Std. Seminarzeit inkl. Pause)

Anmeldeschluss: 29. August 2022

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen 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
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari, Firefox oder Windows 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



Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Qualitätsmanagement intensiv** ab 5. September 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 678,- zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7476**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Interessenten haben die Möglichkeit, nach der Teilnahme an der ersten Veranstaltung der Seminarserie, von der Teilnahme der folgenden Veranstaltungen der Serie zurückzutreten. Der Rücktritt muss spätestens drei Werktage nach der Teilnahme an der Veranstaltung erfolgen. Im Fall des Rücktritts wird der Besuch der ersten Veranstaltung anteilig an der Gesamtgebühr der Serie berechnet.

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-7476-3-01-2