

Seminarprogramm

7. März 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Dagmar Engel-MacDonald

Brennpunkt Lebensmittelverpackung

- Der Verpackungshersteller zwischen Gesetzen, Normen und Leitlinien
- Lieferant Verpackungshersteller: Erwartungshaltungen des Kunden
- Vorgaben aus den Handelsstandards am Beispiel des IFS-Food-Standards

10.00 Heike Schwertke

Konformitätsarbeit: Anforderungen sicher beherrschen und umsetzen

- Konformitätsprüfungen: Überblick über Prüfmethode und deren Anwendungen für verschiedene Verpackungsmaterialien
- Migration und Risikobewertung: Auf diese Punkte kommt es an
- Auswertung von Prüfergebnissen zur Erstellung sinnvoller Spezifikationen
- Ableitung von Spezifikationsgrößen anhand eines Beispiels aus der Praxis

11.30 Pause

11.45 Dagmar Engel-MacDonald

Standards und Normen in der Verpackungswelt

Der zertifizierte Lieferant: Was bedeuten die Standards?

- BRC Globaler Standard
- ISO FSSC: ISO 22000 und ISO TS 22002-5.1
- IFS PACsecure
- Die HACCP-Gefahrenanalyse des Verpackungsherstellers: Funktion und Produktintegrität
- Das sind die Unterschiede zu Ihrem HACCP-Konzept

12.45 Mittagspause

13.45 Saskia Both

Konformitätserklärungen im betrieblichen Alltag: So stellen Sie Ihre Unterlagen auf sichere Füße

- Rechtliche Grundlagen und wichtige Ergänzungen
- EU-Guidelines, Industrieempfehlungen
- Verantwortlichkeiten und Delegation
- Konformitätsprüfung und belegende Dokumentation: Was gehört dazu? Was ist erforderlich?
- Häufige Fehler in der Praxis: Wie Sie diese vermeiden können

15.15 Pause

15.30 Dagmar Engel-MacDonald

Das Audit beim Verpackungslieferanten

- Ihr Audit beim Verpackungshersteller: Anforderungen und Augenschein: Hygiene beim Verpackungshersteller
- Konstruktive Kommunikation im Audit: So fördern Sie Ihre Zusammenarbeit!

16.45 Dagmar Engel-MacDonald/Saskia Both/Heike Schwertke

Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Seminarleiterin:



Dagmar Engel-MacDonald Diplom-Biologin, geprüfte Qualitätsauditorin und freie Autorin; leitet ein eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Dienstleistungsschwerpunkten Lebensmittelhygiene/HACCP; sie arbeitet sowohl mit ausbildenden Einrichtungen und Fachschulen als auch mit Einzelbetrieben zur Unterstützung der Mitarbeiterschulung zusammen.

Ihre Referentinnen:



Saskia Both Lebensmittelchemikerin; seit 2008 Laborleiterin für den Bereich Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Verbraucherschutz, Saarbrücken. Mitarbeit im ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder), Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.



Heike Schwertke staatlich geprüfte Umwelttechnikerin mit Schwerpunkt Labortechnik und seit 2013 Prokuristin für das Bedarfsgegenständelabor der Firma Innoform – Testservice. Von 1987-2007 bei einem Verpackungshersteller u. A. als Leiterin des Betriebslabors. Zudem Mitarbeit in der Arbeitsgruppe „Konformität von Verpackungen“ der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV).

Teilnehmer

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, Verantwortliche Mitarbeiter für Verpackungsmaterialien im Lebensmittelunternehmen, Hygienebeauftragte, Produktentwickler, Krisenmanager, Einkäufer für Lebensmittelverpackungen.