

08.55 Online Check-in

09.00 Matthias Lehrke

Notwendige Maßnahmen bei Änderung der Prozesse

- Was bei Verfahrensanweisungen zu beachten ist: Festhalten von Abweichungen und Ausnahmen
- Typische Methoden für die Bewertung und Beurteilung in Krisen
- Verifizierung und Validierung der neuen Abläufe – schnell und bürokratiearm
- Sichere Dokumentation der Anpassung
- Was nach der Umsetzung regelmäßig zu prüfen ist: Audits, Rundgänge und Gefahrenanalysen anpassen

09.45 Matthias Lehrke

Risiken feststellen und gezielt reduzieren

- Die Bestandteile der notwendigen Risiko- und Gefahrenanalyse: Von HACCP bis zu den allg. Gefahrenanalysen
- Was bei allen Maßnahmen vorab zu prüfen und zu klären ist
- Möglichkeiten, Grenzen und Mindestanforderungen: Ab wann werden die Vorgaben von IFS, BRC und FSSC nicht mehr erfüllt. Welche Änderungen führen in der aktuellen Situation zu welchen Abwertungen?
- Ihr System an die aktuelle Betriebssituation anpassen und Schwachstellen sicher erkennen
- Die wichtigen Kriterien für eine sichere Dokumentation der Anpassungen
- Mut zur Lücke oder Abwägung im Krisenteam

10.30 Pause

10.45 Matthias Lehrke

Wichtige Parameter im Betrieb anpassen: Möglichkeiten und klare Grenzen

- Reinigung und Desinfektion: Häufigkeit, Temperaturen und Mittel verändern
- Änderungen der Rezepturen, Verpackungsmittel & Hilfsstoffe
- Temperaturen: Möglichkeiten und Grenzen der Anpassungen
- Maschinen und Anlagen: Wartung, Gefahren und Verschleißanalysen anpassen

12.15 Matthias Lehrke

Temporärer Ausfall von Strom, Gas, Heizung: Maßnahmen für ein sicheres Hochfahren der Produktion

- Kühlmöbel, Kühlräume, Lager: Akutmaßnahmen für gelagerte Rohwaren, Zwischenprodukte und Endprodukte. Anpassungen für MDH und Verwertung
- Die wichtigen Maßnahmen beim Hochfahren und Herunterfahren der Produktion
- Parameter bei der Warenanlieferung
- Notwendige Prüfungen risikoorientiert anpassen
- Was ist wie zu dokumentieren?

12.45 Mittagspause

13.45 Dr. Hans-Georg Leusch

Mikrobiologische Analytik: Möglichkeiten, Grenzen und Auswirkungen bei Änderung von Häufigkeit, Umfang und Methoden

- Anforderungen der VO (EG) 2073/2005
- DGHM-Richt- und Warnwerte und Bewertung von Lebensmitteln außerhalb dieser Werte
- Ist eine Reduktion der Frequenz und der Probenzahl möglich?
- Zusammenführung von Proben: Methoden anpassen?
- Möglichkeiten von und Umgang mit günstigeren Analysemethoden – was geht, was nicht

14.30 Matthias Lehrke

Plötzlicher Lieferantenwechsel: Die notwendigen Maßnahmen

- Die wichtigsten Checkpunkte bei einem neuen Lieferanten: So kommen Sie sofort zur ersten Bewertung
- Lieferanten-Spezifikationen: Hierauf müssen Sie bestehen

15.00 Matthias Lehrke

Fachkräftemangel und Ausfall von Mitarbeitern: QM und QS weiter sicher gestalten

- Welche Aufgaben und Verantwortungen Sie an andere Abteilungen und nicht so qualifizierte Mitarbeiter geben dürfen
- Die notwendigen Schulungen und Dokumentation bei der Übergabe an Tätigkeiten
- Welche Kontrollmechanismen einzurichten sind

15.30 Pause

15.45 Matthias Lehrke

Vorbereitung für Ihr nächstes Audit

- Wie Sie Audits weiterhin konform bestehen
- Schulung und Training des Teams zu den Anpassungen
- Anpassungen im Detail sicher argumentieren
- So holen Sie den Auditor mit ins Boot
- Korrekturmaßnahmen und Lerneffekte auch in der Managementbewertung bewerten
- Krisen in der Managementbewertung bewerten
- Begründete professionelle Ehrlichkeit statt Aktionismus

16.15 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Rechtlicher Rahmen: bis wann ist ein Lebensmittel verkehrsfähig und sicher?

- Anforderungen an sichere Lebensmittel
- Wechselspiel Art. 14 BasisVO und VO 2073/2005
- Ist nicht verkehrsfähig = nicht sicher?
- Melde- und Rückrufpflichten

16.45 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Pflicht zu Compliance-Systemen

- Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren
- Wer trägt die Verantwortung?
- Verantwortlich trotz bzw. im Rahmen einer Delegation?
- Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wer ist im Schadensfall verantwortlich?

17:30 Abschlussdiskussion

ca. 17.45 Ende des Online-Seminars

Ihre Referenten

Matthias Lehrke Betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Kernthemen: Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer meyer.rechtsanwalts GmbH Schwerpunkte sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien sowie Krisenmanagement und Lobbyarbeit auf europäischer Ebene.

Dr. Hans-Georg Leusch Dipl.-Biologie – Mikrobiologie und zugelassener Gegengutachter. Mitglied „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der DGHM. Wissenschaftlicher Direktor der Microbiology Consulting Food (MCF).