

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Anmeldeschluss: 14.12.2022

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 7.12.2022 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Wer nimmt am Online-Seminar Premium teil?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche, vor allem aus den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; ebenfalls Fach- und Führungskräfte aus Laboratorien sowie angrenzende Bereiche und Geschäftsführer, die für das gesamte Unternehmen verantwortlich sind.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Dr. Hans-Georg Leusch, Herrn Matthias Lehrke und Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer (bis 31.03.2023). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7525**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar Premium **QM & QS am Limit**

am 21. Dezember 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

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

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR PREMIUM

QM & QS am Limit

Was ist bei Energiemangel, explodierenden Kosten und Lieferanten-Ausfällen möglich – und was nicht

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Möglichkeiten zu Einsparungen nutzen – und dabei die Rechtsvorschriften und Standards einhalten**
- **Rechtskonformes Inverkehrbringen der Produkte auch in Krisensituationen jederzeit absichern**
- **Bei temporärem Ausfall von Strom, Gas, Heizung: Maßnahmen für ein sicheres Hochfahren der Produktion einleiten**
- **Schadens- und Haftungsfälle bei geänderten Bedingungen vermeiden**
- **Notwendige Prozessänderungen sicher steuern**
- **Risiken und Gefahren im Blick haben und gezielt reduzieren**
- **Bei Fachkräftemangel und Ausfall von Mitarbeitern Ihr QM und QS weiter sicher gestalten**
- **Audits weiterhin konform bestehen**

21. Dezember 2022

Ihre Referenten:

Matthias Lehrke
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
Dr. Hans-Georg Leusch

S-7525-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

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).