

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

# Der interne Auditor

Mit mehr Akzeptanz und maximaler Wirkung zum erfolgreichen Audit

## Ihre Vorteile des QM PRAXIS-FORUMS:

- **Standards sicher interpretieren:** Anforderungen kennen und Vorgaben erfüllen
- **Effektivität des Audits erhöhen:** Planung, Vorbereitung und Umsetzung des Audits optimieren
- **Maximale Praxiswirkung erzielen:** Mit neuen Ideen die Wirksamkeit von internen Audits erhöhen
- **Mitarbeiter erfolgreich einbinden:** Motivation der Mitarbeit durch Einbindung in den Auditprozess steigern
- **Mehr Produktsicherheit erreichen:** Lebensmittelsicherheitskultur mit internen Audits messen und beurteilen
- **Dokumentation lückenlos erfüllen:** Optimal für das externe Audit vorbereitet sein.

13. und 14. Juni 2023



Ihr Referent:  
Matthias Lehrke

Inklusive 4 Workshops zum Thema  
„Mehr Sicherheit in der  
Durchführung von Audits“

**09.00 Online Check-in**

**09.15 Ihre Wünsche, Fragestellungen und Erwartungen an das Seminar**

**09.30 Aktuelle Herausforderungen, Knackpunkte und Schwierigkeiten des internen Audits**

- Top-Themen in Audits
- Von Bewertungspunkten hin zu Potenzialen und Erfolgen in Audits
- Einbindung von Führungskräften als Auditoren
- Chancen und Risiken in internen Audits identifizieren und bewerten
- Mehr Akzeptanz ins interne Audit bringen
- Lebensmittelsicherheitskultur mit den internen Audits messen und beurteilen
- Kalibrierungsübung: Bewerten Sie den Sachverhalt
- Neue Forderungen aus dem IFS-Food 8
- B-Bewertungen im IFS-Food 8 – Beispiele
- Auditliste um Verordnungen und DIN-Normen ergänzen

**10.00 Workshop: Auditierung der Lebensmittelsicherheitskultur**

Gemeinsam legen Sie die relevanten Prüfpunkte für das interne Audit zur Bemessung und Beurteilung der Lebensmittelsicherheitskultur in Ihrem Unternehmen fest.

**10.30 Pause**

**10.45 Der Einfluss des internen Auditors: An den richtigen Stellschrauben drehen und mehr Praxiswirkung erzielen**

- Audits in Fachgespräche umwandeln
- Den Routine-Effekt verringern
- Unternehmensprozesse berücksichtigen
- Abteilungen gut vorbereiten und integrieren
- Mitarbeiter motivieren und Vertrauen schaffen
- Was kennzeichnet einen guten Auditprozess? Was steht ihm im Weg?
- Im Team auditieren

**11.30 Zielgerichtete Kommunikation  
Das Image von Audits verbessern,  
Veränderungen richtig kommunizieren,  
Mitarbeiter motivieren**

- Kampagnen für ein positives Image von Audits planen
- Training und Vorbereitung der Auditierten
- Vorbereitung von auditierten Bereichen
  - Den Mitarbeitern die Angst nehmen
  - Infos vor den Audits kommunizieren
  - Freiräume für aktuelle Themen des jeweiligen Bereichs einbauen
  - Fehlerkultur unterstützen
- Im Audit
  - Stärken loben
  - Verhaltensweisen und gelingende Kommunikation
  - Schlüsselworte und Kerninhalte schnell identifizieren
  - Pyramidenprinzip anwenden
  - Verbotene Fragestellungen in internen Audits
  - Arten von Fragestellungen und wie diese Sie im Audit voranbringen
  - Besonderheiten von Ländern und Kulturen berücksichtigen

**12.30 Mittagspause**

**13.30 Prozessoptimierung: Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern  
Planung und Vorbereitung von internen Audits**

- Auditarten (Produkt, System, Prozess, Verfahren, Abteilung) variieren
- Zeitdauer und Häufigkeiten für interne Audits risikoorientiert berechnen
- Schwerpunkte und Ziele für Audits festlegen
- Varianten von Auditchecklisten
- Auditlisten richtig gestalten
- Aufbau von individuellen Auditchecklisten
- Auditkriterien individuell erarbeiten
- Kundenstandards berücksichtigen
- Mögliche Bewertungsschemen
- Formulierung sinnvoller Eröffnungsfragen
- Durch positive Audits Verbesserungen erzielen

**14.30 Workshop: Standards richtig interpretieren und Vorgaben einhalten**

- Erfüllen Sie so die Anforderungen lückenlos und gehen Sie optimal vorbereitet in das Audit

**15.30 Pause**

**15.45 Workshop: Individuelle Auditkriterien in Ergänzung zu den Standardforderungen ermitteln**

Erarbeiten Sie gemeinsam sinnvolle Auditkriterien, die Sie im Audit weiterbringen.  
Erhöhen Sie die Praxiswirkung durch neue Ideen und sorgen Sie für mehr Effizienz im Unternehmen.

**16.30 Besonderheiten beim Auditieren von IFS Food/Logistik, BRC 8, ISO 22000, ISO 9001 und QS**

- Anforderungen der Standards an interne Audits
- Typische Abweichungen in den Audits
- Kerninhalte der KO-Punkte problemlos identifizieren

**17.30 Antworten auf Ihre Fragen und Zusammenfassung des ersten Tages**

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

**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“.

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern

- Zeitmanagement – ein wichtiges Kriterium
- Das Prinzip der Auditpyramide sicher anwenden
- Wo liegen die Knackpunkte der Standards und wie lassen sie sich lösen?
- Anspruch der DIN EN ISO 19011 und wie Sie diese in Ihrem Audit optimal umsetzen
- Audits im Rahmen der HACCP-Verifizierung zielführend gestalten
- Auditkriterien spontan vor Ort formulieren
- Dos und Don'ts bei der Durchführung
- Agile Ansätze in Audits übernehmen
- Retrospektive des Audits: Vorhandene Situationen richtig bewerten und Optimierungsmaßnahmen ableiten

### 10.30 Pause

### 10.45 Besonderheiten bei der Auditierung von Abteilungen

Querverbindungen – Vorbereitung – Schwerpunkte – typische Auditkriterien

- Geschäftsführung
- Vertrieb
- Einkauf
- Entwicklung
- Technik
- Lieferanten

### 11.15 Workshop: Besonderheiten für das Auditieren einer Abteilung gemeinsam erarbeiten und definieren

Entwickeln Sie gemeinsam eine neue Herangehensweise für praxiswirksame Audits in den Abteilungen. So optimieren Sie die Effizienz in den Abteilungen und erhöhen die Motivation der Mitarbeiter.

### 12.00 Neuerungen im IFS 8

- Schwerpunkte für die internen Audits zur Umstellung auf IFS Food 8
- Interpretation der wesentlichen neuen Forderungen
- Auditierung der „Lebensmittelsicherheitskultur“
- Schwerpunkte beim Audit in der Produktion
- Planung der Zeitdauer für die neuen Punkte
- Übersicht der Änderungen (Delta-Tabelle)

### 13.00 Mittagspause

### 14.00 Den Audit-Prozess für mehr Praxiswirkung gezielt verändern

#### Nachbereitung eines Audits, Auditmaßnahmen und Wirksamkeitsprüfung

- Wo liegen die Ansatzpunkte, um die Praxiswirkung zu erhöhen?
- Auditmaßnahmen in Zusammenarbeit festlegen
- Einstufung und Priorisierung von Auditabweichungen
- Minor- und Major-Abweichungen erkennen
- Trennung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sowie Verbesserungsmaßnahmen
- Planung der Verifizierung von Auditmaßnahmen
- Eskalationsketten: Vorgehen bei offenen Maßnahmen
- Auditkennzahlen erkennen und sinnvoll nutzen
- Varianten von Auditberichten

- Aufbereitung der Ergebnisse für externe Audits

### 15.15 Pause

### 15.30 Weitere Maßnahmen, um die Auditeffizienz zu erhöhen

- Was ist besser: viele kleine oder ein großes Audit?
- Zusammenspiel von Betriebsbegehungen und internen Audits verbessern
- Kombinierte Audits durchführen (Umwelt, Energie, Qualität)
- Risikoorientierung: Dynamische Frequenzerhöhung von Audits oder Reduzierung auf ein Minimum?
- Einsatz von Tools, Apps und Software

### 16.30 Dokumentation des internen Audits – darauf kommt es an

- Die Anforderungen zur Dokumentation von IFS, BRC, FSSC und weiteren Standards
- Schlanke Dokumentation und trotzdem Bestbewertung erhalten
- Lückenlose Dokumentation - So überzeugen Sie Ihre Mitarbeiter

### 17.00 Zusammenfassung und Ausblick

#### ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

### Das QM Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis



### **Ansprechpartnerin:**

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

### **Zeit:**

1. Tag: Dienstag, 13. Juni 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr  
2. Tag: Mittwoch, 14. Juni 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr,  
Programmänderungen sind vorbehalten.

### **Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaufzeichnung  
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-  
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### **Anmeldeschluss: 06.06.2023**

### **Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

### **Wer trifft sich beim Online: QM Praxis-Forum Der interne Auditor?**

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und  
der Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte und  
Qualitätsmanagementbeauftragte



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zum **Online: QM Praxis-Forum  
Der interne Auditor**  
am 13. und 14. Juni 2023 zu den in diesem  
Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,-  
je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



**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

### **Anmeldung:**

Fax **040 - 220 10 91**  
Telefon **040 - 227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Internet **www.behrs.de/7542**

### **Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 30.05.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb).  
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

### **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](http://www.behrs-akademie.de)

### **Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

S 7542-3-01-2