

ONLINE-SEMINAR-SERIE

QM & QS Intensiv

Für mehr Sicherheit in der Lebensmittelindustrie

Eine Reihe – 6 Termine, für alle **Einsteiger und angehenden** Profis aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung zu den Themen: IFS, HACCP, Dokumentation, Hygiene, Audits, Verifizierung und Validierung

Die etablierte Online-Seminar-Serie „QM & QS Intensiv“ ist darauf ausgerichtet, die zentralen Fragen des Qualitätsmanagements im kompakten Format zu vermitteln, so dass Sie direkt:

- **Anwendungsfehler reduzieren:** Wann eine Validierung wirklich gefordert wird und wie sie umgesetzt wird
- **Praxistaugliche Lösungen finden:** Dabei auch alle Maßnahmen korrekt dokumentieren
- **HACCP und IFS im Einklang bringen:** Alle Anforderungen richtig interpretieren und umsetzen
- **Audits sicher vorbereiten:** Ohne unerwartete Abweichungen bei der Zertifizierung
- **Hygienemaßnahmen effektiv planen:** Die interne Zusammenarbeit mit der Produktion verbessern
- **Eigene Kompetenzen kennen:** Standpunkte bei Problemstellungen vertreten und Lösungen einleiten
- **Die Akzeptanz für QM steigern:** So dass auch die Unternehmensleitung sie vollständig unterstützt

31. August bis 18. Dezember 2023



Ihre Referent:
Matthias Lehrke

**Zertifikatskurs
für QM & QS**

1. Termin Donnerstag, 31.08.2023, 9.00 - 13.00 Uhr

IFS Food

IFS Food optimal integrieren

- das Bewertungsschema richtig interpretieren
- Anforderungen richtig interpretieren
- DIN-Normen und angrenzende Verordnungen
- KO-Punkte und wie diese zu vermeiden sind
- Schulungen und Folgemaßnahmen

Verbesserung interner Abläufe

- Verantwortung der Unternehmensleitung
- Organisation der Kernaufgaben
- Festlegung von Verantwortlichkeiten
- Risikobewertungen und Gefahrenanalysen richtig ableiten inklusive der richtigen Schlussfolgerungen

3. Termin Montag, 30.10.2023, 13.00 - 17.00 Uhr

Hygiene

Hygienevorgaben

- Hygienebereiche festlegen
- Herleitung der PRPs über allg. Gefahrenanalysen
- Möglichkeiten der Visualisierung von Hygieneregeln
- Erstellung konformer Reinigungspläne

Hygieneschulungen

- Schulungsdauer und mögliche Varianten
- Arten der Schulung und korrekte Dokumentation
- Lebensmittelsicherheitskultur richtig integrieren
- E-Learning vs. Präsenzs Schulung

2. Termin Freitag, 22.09.2023, 9.00 - 13.00 Uhr

HACCP

Die Basis

- Rahmenbedingungen für ein wirksames HACCP-System
- Überwachungsverfahren und Schulungen
- Sensibilisierung über die Top-Gefahren

Gefahrenanalyse

- Erstellung von Gefahrenanalysen
- PRPs und oPRPs - Kontrollmaßnahmen identifizieren
- Aufbau einer Gefahrenanalyse
- Was ist Kontrollverlust? Wie wird dieser vermieden?
- Aufbau eines wirkungsvollen HACCP-Systems

4. Termin Montag, 20.11.2023, 13.00 - 17.00 Uhr

Dokumentation & Reporting

Schlanke und moderne Dokumentation

- Zielgerichtete Dokumentation einführen
- Dokumentation reduzieren und modernisieren
- Tools zur Bewertung der Textqualität
- Leichte Sprache berücksichtigen

Reporting richtig umsetzen

- Mindestanforderungen an Analysen und Berichte
- Trendanalyse im Rahmen der Schädlingsüberwachung
- Vereinfachung komplexer Auditberichte
- Managementbewertungen verständlich und ansprechend gestalten

5. Termin Montag, 11.12.2023, 13.00 - 17.00 Uhr

Audits & Betriebsbegehungen

Audits und Betriebsbegehungen

- 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

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

6. Termin Montag, 18.12.2023, 13.00 - 17.00 Uhr

Verifizierung & Validierung

Verifizierung

- Abgrenzung zur Validierung
- Wichtige Aspekte für die nächste Verifizierung
- Aufbau einer Verifizierungsplanung
- Verifizierung von Kontrollmaßnahmen und Gefahrenanalysen

Validierung

- Abgrenzung zur Verifizierung und Qualifizierung
- Überblick über notwendige Validierungen
- Ablauf und Planung einer Validierung
- Validierung anhand von Praxisbeispielen

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, Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und dem Qualitätsmanagement, Neueinsteiger in das Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de**Zeit:**

Vom 31. August bis 18. Dezember 2023

Der Online Check-in ist jeweils 5 Minuten vor Beginn möglich. Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 2.998,- 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: € 749,- (für 3 Std. Seminarzeit inkl. Pause)

Anmeldeschluss: 17. August 2023**Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

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



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 **QM & QS Intensiv** ab 31. August 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 749,- zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7555**

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-7555-3-01-2