



## Seminarprogramm

12. September 2023

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

#### 09.15 Fremdmaterial: Wie Sie die Anforderungen der Standards normgerecht umsetzen

- Häufige Fremdmaterialien
- Standards im Vergleich – Was sagen IFS, BRC und FSSC?
- IFS-Food-Anforderungen zu Fremdkörpern
- Der IFS-Leitfaden Fremdkörpermanagement und wie Sie ihn gezielt umsetzen
- Praxisbeispiele für die richtige Umsetzung der Anforderungen
- Wie Sie einen eigenen Standard zum Schutz vor Fremdkörpern erstellen
- Lebensmittelsicherheitskultur und Fremdkörper

### 11.00 Pause

#### 11.15 Fremdkörper-Gefahren: Sicher einstufen und Risiken reduzieren

- Haupt-Fremdmaterial-Gefahren im Unternehmen
- Eintrag von Fremdmaterialien ins Produkt: Wahrscheinlichkeit versus Möglichkeit
- So bewerten Sie die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld
- Gefahreinstufung von Materialien im Einsatz
- Fremdmaterialien eintrag durch Rohstoffe: Bewertung von Lieferanten (geografische Aspekte, HACCP-Unterlagen, Verträge)
- Kombinationen von Gefahren sicher bewerten und wirkungsvoll reduzieren
- Sinnvoller Einsatz von Sieben, Magneten und Detektionsgeräten
- Stand der Technik bzgl. der Fremdkörpererkennung gewährleisten
- Typische Fehler im Rahmen der Gefahrenanalyse vermeiden
- Unterschied zwischen oPRP und CCP für die Detektoren

#### 12.30 Workshop: Gefahrenanalyse zur Fremdkörperbeherrschung

Erarbeiten Sie gemeinsam mit unserem Referenten eine Vorgehensweise, um die Fremdmaterial-Gefahr bei Anlagen rechtzeitig zu erkennen und die Lebensmittelsicherheit erfolgreich gewährleisten.

### 13.00 Mittagspause

#### 14.00 Präventivmaßnahmen: So schützen Sie Ihre Produkte vor Fremdmaterialien

- Welche Gefahren durch Arbeitskleidung und private Gegenstände ausgehen
- Fremdkörpereintrag durch Maschinen – Schrauben, Muttern und Plastikteile
- Verpackungsmaterial und Arbeitsgeräte – Häufige Fehler im Umgang
- Warum interne und externe Wartung ein potenzieller Gefahrenherd ist
- Fremdkörpergefahr durch Reinigungsmaterial und Utensilien

### 15.00 Pause

#### 15.15 Risikoorientierte Investitionsplanung für Anlagen und Gebäude

Die Fremdkörper-Gefahr effektiv reduzieren

- Die richtigen Kriterien für die Investitionsplanung festlegen
- Prioritäten für die Planung der Investitionen definieren
- Die beste Vorgehensweise ableiten und umsetzen

#### 15.45 Prozess-Schwachstellen schließen: Sicher validieren und verifizieren

- Grenzen von Metalldetektoren und Röntgengeräten identifizieren und bewerten
- Arten von Validierungen und Verifizierungen
- Kontrollverlust am Metalldetektor beherrschen
- Risikoorientiert validieren und verifizieren
- Betriebsrundgänge: Worauf Sie achten sollten
- Anlagenchecks: So entgeht Ihnen nichts
- Systematisches Vorgehen bei Abweichungen oder nicht geeigneten Anlagen
- Schwerpunkt-Audit Fremdmaterial: Wie Sie mit den Anforderungen des Auditors umgehen
- Tools, die Sie täglich unterstützen werden

#### 16.30 Workshop: Planung von Validierungen und Verifizierungen

Wie werden Validierungen und Verifizierungen eigentlich effizient geplant? Kosten und Zeit spielen immer eine tragende Rolle im Unternehmen. Daher sollten beide Maßnahmen möglichst exakt geplant werden, um Verluste gering zu halten. Welche Möglichkeiten Sie haben und welche Konzepte hilfreich sind, erarbeiten Sie in diesem Workshop.

#### 17.00 Beschäftigte erfolgreich sensibilisieren und schulen

- Schulungen effektiv organisieren und durchführen
- Mitarbeiter für Fremdmaterialien erfolgreich sensibilisieren
- Mitarbeitermotivation – Muss das sein? Effiziente Aktionen um Mitarbeiter zu motivieren

#### 17.30 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

### ca. 17.45 Ende des Online-Seminars

### 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 DQG-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

### Teilnehmer

Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS, verantwortliche Mitarbeiter für das Fremdmaterialmanagement im Unternehmen z.B. aus den Bereichen Technik, Einkauf, Lager oder Produktion.