

Seminarprogramm

Mittwoch, 11. Oktober 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 BRCGS Global Food Safety Standard Version 9 im Überblick

Der Weg bis zur BRCGS Zertifizierung

- Ablauf des Zertifizierungsprozesses
- Aufbau und Einteilung des BRCGS Food 9
- Unterschiede der Auditprogramme
- Kurzübersicht: Auditprotokoll/Management und Governance
- Selbstbewertung und Positionserklärungen
- Scope der Zertifizierung und Produktkategorien und ggf. Kapitel 9: Handelsprodukte
- Wichtige Vorbereitungen auf das Audit (HACCP, Prozesse, Allergene, Standortbeschreibung)
- Zusammenfassungsbogen für Abweichungen

10.00 Kapitel 1: Verpflichtung der Geschäftsführung Wirksame Lebensmittelsicherheit und kontinuierliche Weiterentwicklung

- Anforderungen an die Unternehmenspolitik
- Umsetzung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur
- Inhalte und Umsetzung der Managementbewertung
- Meeting Kultur, Meldesystem und Ressourcenplanung
- Auditanforderungen an die Geschäftsleitung

10.45 Pause

11.00 Kapitel 2: Der Plan zur Lebensmittelsicherheit - HACCP Vorgaben des Codex Alimentarius inklusive PRP-Anforderungen

- Präventivprogramme inklusive umgebungs- und betriebsrelevanter Maßnahmen
- Anforderungen an das HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit
- Produktbeschreibungen und Festlegung des Verwendungszwecks
- Festlegung der CCPs und Prüfverfahren
- Durchführung von Gefahrenanalysen für alle potenziellen Gefahren

11.45 Kapitel 3: Lebensmittelsicherheit und das Qualitätsmanagementsystem Anforderungen nach ISO 9001 inklusive Rückverfolgbarkeit, Krisen und Co.

- Handbuch zur Lebensmittelsicherheit und -qualität
- Dokumentenkontrolle und Verwaltung laut BRCGS Food 9
- Anforderungen an interne Audits und interne Auditoren
- Bewertung von Rohstoffen und Management von Zulieferern
- Rückverfolgbarkeit der Lieferketten
- Annahme von Rohstoffen inklusive Kontrollverfahren
- Vorgaben zur Arbeit mit Spezifikationen
- Management von Zwischenfällen: Beschwerden, Rückruf, Rücknahme

12.45 Kapitel 4: Standards des Standorts Erwartungen an Prozessumgebung und Ausstattung

- Lokale Aktivitäten und Umgebung des Produktionsstandorts bewerten
- Instandhaltung von Gebäuden und Außenanlagen überwachen
- Anforderungen an das Food Defence und das Food Defence-Team
- Risikozonen in der Produktion, Lageplan und Anordnung der Einrichtungen managen und ggf. Kapitel 8: Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur

13.30 Mittagspause

14.00 Kapitel 5: Produktkontrolle Anforderungen zu Allergenen, Produkt- entwicklung und Produktkontrolle

- Abläufe zur Entwicklung neuer Produkte und Designs
- Anforderungen an den HACCP-Plan bei Produkteinführung
- Korrekte Kennzeichnung und passende Kochanleitungen
- Management von Allergenen inkl. Bewertung von Rohstoffen
- Rework im Rahmen des BRCGS Food 9
- Umgang und Vermeidung von Food Fraud

14.45 Kapitel 6: Prozesskontrolle Anlagen und sichere Prozesskontrollen

- Prozessspezifikationen und Arbeitsanweisungen für sichere und legale Produkte
- Anforderungen an die Prozessüberwachung und Geräteeinstellungen
- Festlegung kritischer Sicherheits- oder Qualitätsparameter

15.30 Pause

15.45 Kapitel 7: Mitarbeiter Schulungen planen und Erwartungen an Hygiene und Schutzkleidung

- Effektive Schulungsplanung der Mitarbeiter bezüglich Hygiene
- Anforderungen an Schulungen zu CCPs
- Überprüfung von Kompetenzen, Personalhygiene und Schutzkleidung
- Verfahren zur Meldung von (Infektions-)Krankheiten

17.15 Zusammenfassung, Fragen und Ausblick

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin:



Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Studium und Promotion im Fach Lebensmittelchemie an der Universität Bonn, nach der Assistentenzeit drei Jahre Applikationschemikerin für computergestützte Analysengeräte, zehn Jahre in der zentralen Qualitätssicherung eines europäischen Herstellers für diätetische Lebensmittel, danach über sechs Jahre als Geschäftsführerin einer Dienstleistungsgesellschaft verantwortlich für das Qualitätsmanagement einer Unternehmensgruppe mit Sitz in der Schweiz. 20 Jahre Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement und Hygiene“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. Im Juli 2003 Gründung der Unternehmung „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, seither Beraterin und Trainerin für die Lebensmittelindustrie und Auditorin für Lebensmittelsicherheitsstandards.

Teilnehmer

Verantwortliche Mitarbeiter für die BRCGS-Food-Zertifizierung im Unternehmen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherungsbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS, Geschäftsleitung, Produktionsleitung