

Verifizierung & Validierung

Effektivität Ihres HACCP-Systems wirksam nachweisen

Nach dem Online-Praxis-Forum werden Sie:

- **Methoden richtig anwenden:** Wann genau eine Validierung oder Verifizierung gefordert wird
- **Typische Fehler vermeiden:** Warum auch Geschäftsführer Bewertungen durchführen sollten
- **Daten korrekt auswerten:** Aus gut geplanten Methoden bestmögliche Ergebnisse erhalten
- **Kompetenzen bewerten:** Wieso Verifizierungen und Validierungen oft falsch auditiert werden
- **Interne Digitalisierung vorantreiben:** Damit Sie schnell und effizient alle Maßnahmen planen können
- **Notwendige Nachweise erbringen:** Jederzeit eine objektive Beweisführung erreichen
- **Auditanforderungen umsetzen:** Egal ob IFS, BRCGS oder FSSC

Workshop mit dem Referenten

Ihr PLUS:

- Vor- und Nachbereitung mit dem Online-Modul: „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- Praxisvertiefende Workshops
- Seminaraufzeichnung

3. und 4. September 2024



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Alle
Vorgaben
einhalten!

Schwerpunkt: Verifizierung

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmenden

- Vorstellung der Teilnehmenden
- Wünsche und Erwartungen an die Veranstaltung

09.30 Verifizierung & Validierung – Ein Überblick über die Thematik

Hauptanforderungen der Standards: IFS, BRC, FSSC 22.000

- Kernprobleme der Praxis und ihre Handlungsalternativen
- Aktuelle Trends aus der Branche und Ihre Erfahrungen
- Maßnahmen und Methoden aus Sicht eines Auditors
- Definitionen und Unterschiede: Was sind Kontrollmaßnahmen, Monitoring, Verifizierung und Validierung?
- Umgang mit Validierungsverfahren einschließlich der Revalidierung zur Sicherstellung der Eignung des HACCP-Plans

11.00 Pause

11.15 Verifizierung – Prüfung der Vorgaben auf korrekte Umsetzung

- Anforderungen zu Verifizierungen im IFS, BRC, FSSC, der VO (EG) Nr. 852/2004 und aus der Bekanntmachung C 355/1
- Verifizierung auf einen Blick:
 - Grundhygiene und Präventivprogramme
 - Wirksamkeit Ihrer Gefahrenanalysen nachweisen
 - Interne Grenzwerte eindeutig festlegen
 - Fließschemen übersichtlich und korrekt
 - Anforderungen des Handels kennen

Workshop

Bewertung einer HACCP-Studie: Die richtige Risikoeinstufung vornehmen und Grauzonen vermeiden. Zusammen mit dem Referenten und den weiteren Teilnehmern bewerten Sie Gefahrenanalysen und erhalten praxisgerechte Vorgehensweisen, um Ihr HACCP-Konzept zu verbessern.

12.45 Mittagspause

13.45 Verifizierungen meistern – Wie gelingt die beste Planung?

- Was muss bei der Planung beachtet werden?
- Routine oder stichprobenartig? Welche Aspekte sollten Sie regelmäßig verifizieren?
- (Neue) Maschinen und Anlagen – Die richtige Installationsqualifizierung
- Wie werden PRPs, oPRPs und CCPs richtig verifiziert?
- Checklisten erstellen für die nächste Prüfung von Fließdiagrammen
- Digitalisierung bei der Verifizierung: Apps für die schnelle Umsetzung

14.30 Pause

14.45 Verifizierung und Audit – Wie verbinde ich beides für bestmögliche Ergebnisse?

- Warum Betriebsrundgänge so wichtig sind
- Kritische Fragen für interne Audits und klare Antworten
- Dokumentenprüfung und worauf zu achten ist
- Auf die Werte kommt es an: Analysen richtig auswerten und erklären
- Für die Praxis: Checkliste für Ihre nächste Verifizierung

Workshop

Risikoorientierte Planung einer Verifizierung: : Nutzen Sie Ihre bis hierhin erlangten Kenntnisse, um eine optimale Planung für die nächste Verifizierung zu erstellen. Unser Referent unterstützt Sie beim kritischen Hinterfragen jedes Punktes.

17.00 Ende des ersten Seminartages

Schwerpunkt: Validierung

08.55 Online Check-in

09.00 Rückblick auf den ersten Seminartag

Welche Fragen sind noch offen? Zeit für Ihr Feedback.

09.15 Prozessvalidierungen - Anforderungen und Voraussetzungen richtig umsetzen

Anforderungen zu Verifizierungen im IFS, BRC, FSSC, der VO (EG) Nr. 852/2004 und aus der Bekanntmachung C 355/1

- Validierungen richtig planen
- Anlagen einfach und korrekt validieren
- Was besagt der EU-Leitfaden?
- Ampelliste für Prozessvalidierungen
- Welche statistischen Werkzeuge gibt es? Wie sind sie anzuwenden?
- Voraussetzungen für die Prozessfähigkeit: Wie Sie Störfaktoren frühzeitig erkennen und vermeiden
- Berechnung von Prozessen - Was steckt dahinter?

10.45 Pause

11.00 Prozessvalidierungen – Praxisbeispiele zur sicheren Handhabung

- Dosieren und Abfüllen – Prozessgarantie von Pumpen, Dosierer und Waagen
- Warum Kühlprozesse validiert werden sollten – Frosten, Schnellfrosten und Co.
- Worst-Case-Szenarien in der Praxis und warum sie oft nicht erkannt werden
- Die richtige Validierung von Filtrationsverfahren
- Und ein Überblick weiterer Verfahren z.B. Vakuumverpackung und Reinigung

Workshop

Schwachstellen von Prozessen erkennen! Anhand Ihrer eigenen Unternehmensprozesse erarbeiten Sie Lösungen für die einfache und korrekte Validierung. Unser Referent gibt Ihnen Ideen und Möglichkeiten für die schnelle Umsetzung.

12.30 Mittagspause

13.30 Validierungen – Objektive Beweisführung für Lebensmittelsicherheit

- Was fordert der Codex Alimentarius?
- Grenzen der Validierung: Röntgengeräte und Siebe
- Recherche aber richtig – Literatur und Daten finden und einsetzen
- Welche Daten es sich wirklich lohnt auszuwerten?
- Ist Ihr HACCP-System wirklich wirksam? Bestätigen Sie es richtig
- Validierung von CCPs – Anhand verschiedener Beispiele
 - Autoklaven – Mikrobiologisch einwandfreie Produkte?
 - Metalldetektion – Wann eine neue Investition nötig ist?
 - Röntgen – Allheilmittel für jeden Fremdkörper?
 - Erhitzung – Temperaturmaximum oder Haltezeit?
 - Magnete – Welche Einflüsse sind zu beachten?

14.45 Pause

15.00 Spezielle Arten der Validierung – Was ist bei Sonderfällen zu beachten?

- Müssen Nährwertangaben und Gesundheitsangaben validiert werden?
- Anlagen/Methoden zur Detektion von Fremdmaterialien
- Entwicklung neuer Produkte – Mindesthaltbarkeit, Transport und Kühlung
- Bedeutung von Rework für die Validierung
- Ist eine mikrobiologische Probe schon eine Reinigungsvalidierung?

16.15 Fragerunde, Zusammenfassung und Ihr Feedback

ca. 16.30 Ende der Online-Veranstaltung

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“.

Teilnehmende:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Qualitätsmanager, Leitung QM/OS, verantwortliche Mitarbeiter für die Verifizierung und Validierung im Unternehmen z.B. aus den Bereichen Technik, Einkauf, Lager oder Produktion.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

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

***Ihr Plus**

Als sinnvolle Ergänzung zu diesem Seminar erhalten Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenfrei das Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ in BEHR'S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So vertiefen Sie Ihr Wissen und gewährleisten sichere Lebensmittel, um stets sicher zu entscheiden!

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 3. September 2024,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 4. September 2024,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form. Zusätzlich erhalten Sie einen kostenfreien Zugang zum Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ in BEHR'S...ONLINE bis 3 Monate nach dem Seminar.

Anmeldeschluss: 27. August 2024



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 zum **Online-Praxis-Forum PLUS Verifizierung & Validierung** am 3. und 4. September 2024 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 1091**
Telefon **040 - 227 0080**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7671**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 20.08.2024 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 0080 · Fax: 040 - 220 1091
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 7671-3-01-2