

Online-Seminar PLUS

Die Technik in der Lebensmittelindustrie

Inklusive
BEHR'S...ONLINE-
Modul*

QM-Anforderungen erfüllen und validieren – Qualität gewährleisten
– Lebensmittelsicherheit maximieren

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **interne und externe Erwartungen sicher erfüllen:** Anforderungen an IFS, FSSC und BRC sowie des QM sicher umsetzen.
- **Vollständigkeit von Dokumenten sicherstellen und rechtliche Anforderungen erfüllen:** Konformitätserklärungen von Maschinen und Anlagen gesetzeskonform prüfen und souverän freigeben (EU VO 1935/2004, VO 2023/2006 und 10/2011, FDA).
- **Anforderungen für Kontaktmaterialien erstellen und Zulassung sicherstellen:** Gefahren durch Schmieröle und Fette ausschließen und alle Besonderheiten berücksichtigen.
- **Die Produktsicherheit durch Prozessanpassungen erhöhen:** Fremdkörpermanagement optimieren sowie Verifizierungen und Validierungen sicher und wirksam durchführen.
- **zuverlässige Wartung von Maschinen sicherstellen:** Das Monitoring verbessern, Wartungen effektiv umsetzen und lückenlos dokumentieren.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

11. und 12. November 2024



Ihr Referent:

Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

1. Tag Montag, 11. November 2024

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

Ihre Erwartungen im Fokus

09.10 Technische Anforderungen an Anlagen und Maschinen sicher umsetzen (Teil 1)

- Die aktuellen Forderungen der Standards IFS, BRC und FSSC
- Mindestanforderungen für Anlagen und Maschinen einhalten
- IFS für die Technik besser verstehen
- Beitrag der Technik für die Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Gefahren durch Kontaktmaterialien erkennen
- Die neue Maschinen VO (EU) 2023/1230 verstehen und umsetzen

11.00 Pause

11.15 Technische Anforderungen an Anlagen und Maschinen sicher umsetzen (Teil 2)

- Food Defense: Vorgaben für technische Stoffe und Materialien
- Qualifizierung und Validierung von Anlagen
- Fallbeispiel: Inbetriebnahme und Bewertung von Anlagen
- Vorgehen bei Gebrauchsanlagen: Konformität sicherstellen
- Hygienische und bauliche Anforderungen an das Umfeld von Maschinen
- Aufbau von Pflichten- und Lastenheften
- Hygienic Design: Vorteile und Must have Themen

Workshop: Abnahme von Anlagen und Maschinen

Gemeinsam mit dem Referenten ermitteln Sie wichtige Punkte bei der Abnahme, die häufig vergessen werden und legen damit den Grundstein zur vollständigen Umsetzung der Anforderungen.

12.30 Mittagspause

13.15 Sicheres Fremdkörpermanagement aus Sicht der Technik

Schwachstellen schnell finden und künftig vermeiden

- Fremdkörper: Anforderungen der Standards IFS, BRC und FSSC
- Aufbau und Einsatz von technischen Gefahrenanalysen
- Beispiel: Gefahrenanalyse Fremdkörper
- Vorgehen bei defekten Abdeckungen
- Notwendige Verfahren für die Technik zum Schutz vor Fremdmaterial
- Einsatz von Glas, Acrylglas und Lochblechen
- Technischer Leitfaden: Mehr Sicherheit in der Wartung

Workshop: Fremdkörpergefahren aus der Sicht der Technik

In kleinen Teams ermitteln Sie Fremdkörpergefahren und diskutieren, wie Sie die Schwachstellen beheben und nachhaltig beherrschen.

16.00 Pause

16.15 Schmierstoffe und Öle: Gefährdungen erfolgreich vermeiden und Auditsafe werden

- Anforderungen der Standards IFS, BRC und FSSC zu Schmierstoffen und Ölen
- Besonderheiten bei Schmierstoffen
- H1 und 3H-Schmierstoffe und Öle: Reicht es aus, sich auf die Bezeichnung zu verlassen?
- Lagerung von Lebensmittelölen
- Halal und Koscher: Diese Schmierstoffe sind erlaubt

17.45 Zusammenfassung des 1. Tages

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

2. Tag Dienstag, 12. November 2024

08.55 Online Check-in

09.00 Konformitätserklärungen für technische Anlagen und Maschinen

Zuverlässig prüfen – Vollständigkeit sicherstellen

- Das fordern IFS, BRC und FSSC für Konformitätserklärungen
- Unterschiedliche Kontaktmaterialien schnell identifizieren
- FDA, BFR und EFSA – Anforderungen für Materialien
- Deklaration versus Konformitätserklärungen
- Rechtliche Anforderungen an die Materialien einhalten
- Konformitätserklärungen: Das fordert die EU VO 1935/2004
- Anforderungen der EU VO 2023/2006
- Aufbau und Prüfung von Konformitätserklärung nach EU VO 10/2011
- Besonderheiten bei Keramik, Silikon und Gummi
- Freigabe von neuen Materialien
- Vorgehen bei fehlenden oder falschen Konformitätserklärungen
- Checklisten für die Prüfungen von Konformitätserklärungen

10.45 Pause

11.00 Zuverlässige Wartung von Maschinen und Anlagen

- Kritische Wartungen identifizieren
- Gefahrenanalyse & Verschleißanalyse für technische Komponenten
- Einstufungen von Wartungsintervallen
- Was muss nicht gewartet werden?
- Aufbau von Wartungsplänen
- Auswertungen von Defekten
- Digitalisierung bei der Wartungsplanung und Reparaturen

Konforme Reparaturen: Sicherheit gewährleisten – Punktabzug im Audit vermeiden

- Was ist bei Reparaturen zu beachten?
- Vorgehen bei provisorischen Reparaturen
- Regelungen im Umgang mit Werkzeugen und Werkzeugwagen

Hygiene sicherstellen

- Hygieneanforderungen an Werkstätten
- Arbeitskleidung für die Technik
- Unterweisungen von Fremdfirmen: Worauf muss geachtet werden?

12.30 Mittagspause

13.15 Maschinen und Anlagen: Sicher qualifizieren und validieren

- Das fordern die Standards IFS, BRC und FSSC zu Qualifizierung und Validierung von Maschinen und Anlagen
- Arten der Qualifizierungen
 - Design-Qualifizierung
 - Installations-Qualifizierung
 - Funktions-Qualifizierung
 - Leistungs-Qualifizierung
 - Notwendige Nachweise
- Freigabe und Prüfung von Anlagen und Maschinen
- Richtiges validieren für den vorgesehenen Zweck
- Prozessvalidierung
- Anlagenvalidierung vor der Inbetriebnahme (Min.- und Max.-Ansätze)

14.45 Pause

15.00 Workshop: Validierungs-Verfahren für Maschinen und Anlagen

In kleinen Teams validieren Sie anhand eines Beispiels eine Anlage. Im Anschluss besprechen Sie Ihre Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten wertvolle Tipps für die praktische Validierung in Ihrem Alltag.

16.15 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

Zusammenfassung der Ergebnisse aus den Workshops und Zeit für Ihre Fragen

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

Wer nimmt teil?

- Leitung Technik
- Mitarbeiter für Wartung von Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie
- Leitung QM/QS
- Qualitätsmanager
- QM-/QS-Beauftragte
- Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

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“.

Die Vorteile dieser Veranstaltung:

- Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“: ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften „Techniker in Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab
- Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit dem Experten: Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- Perfekte Planungssicherheit: Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- Individuell auf Sie zugeschnitten: Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!



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

Zeit:

1. Tag Montag, 11. November 2024
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
 2. Tag: Dienstag, 12. November 2024,
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

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

Anmeldeschluss: 28. Oktober 2024

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 oder gedruckt
- 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 zum Online-Seminar PLUS
Die Technik in der Lebensmittelindustrie
 am 11. und 12. November 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 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7683**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 28.10.2024 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, 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 7683-3-01-2