



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

Fresenius Fortbildungen für die Lebensmittelindustrie



Basis-Schulung

HACCP gemäß IFS5

24. August 2010 in Walsrode

8. September 2010 in Mainz

5. Oktober 2010 in Dortmund

Qualifizierung

Interner Auditor

25. August 2010 in Walsrode

9. September 2010 in Mainz

6. Oktober 2010 in Dortmund

Aufbau-Schulung

HACCP
für Fortgeschrittene

23. September 2010 in Dortmund

Basis-Schulung

HACCP gemäß IFS5

Zum Thema

Für Sie ist klar: Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein des Qualitätsmanagementsystems.

Ein solches HACCP-Konzept ist ja bereits seit vielen Jahren verpflichtend vorgeschrieben. Dazu gehören auch regelmäßige Fortbildungen des HACCP-Teams.

Was genau fordert der IFS 5?

Gemäß 3.3.2 müssen Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze geschult sein. Außerdem müssen gemäß 2.1.2.2 in das HACCP-Team berufene Mitarbeiter Fachkenntnisse in Bezug auf HACCP nachweisen.

Die Anforderung 2.1.2.2 können Sie durch eine interne oder eine externe Schulung aller HACCP-Teammitglieder sicherstellen. Die in 3.3.2 genannte Schulung des HACCP-Teamleaders wird in der Regel nur durch eine externe HACCP-Schulung belegbar sein.

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat als Schulungsnachweis.

Für wen ist diese Schulung wichtig?

- Führungskräfte und QMB, die ein IFS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen

Das Programm

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Schulungsunterlagen
- 9.00 Einführung in die Thematik; Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.10 **Lebensmittelsicherheit 2010:** Kurzer Überblick über die rechtlichen Grundlagen und Diskussion aktueller Rechtsfragen
- 9.50 Grundlagen: **Präventivprogramme** im Lebensmittelbetrieb, Möglichkeiten zur Dokumentation
- 10.20 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius
- 11.45 **FMEA:** Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahlen, Vorgehen beim Erstellen der FMEA-Analyse
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 **HACCP-Fallbeispiele:** Erarbeitung von branchenspezifischen Beispielen in Kleingruppen: Gefahrenanalyse, Entscheidungsbaum, präventive Maßnahmen, Dokumentation für CPs und CCPs, Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte
- 15.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 Vorstellung der **Gruppenergebnisse** und Diskussion innerhalb des Teilnehmerkreises zur unterschiedlichen Bewertung einzelner Prozess-Schritte
- 16.45 Abschlussdiskussion
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Qualifizierung

Interner Auditor

Zum Thema

Regelmäßige interne Audits sind ein wichtiges Steuerungsinstrument im kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP). Sie sind im Rahmen einer IFS- oder BRC-Zertifizierung unbedingt erforderlich.

Ein entscheidender Faktor für die Effektivität und die Akzeptanz dieser Audits ist die Qualifikation der internen Auditoren.

Wir vermitteln Ihnen in der eintägigen Schulung die wichtigen **Methoden und Werkzeuge des Auditierens**, angefangen von der Planung, über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation.

Lernen Sie, **Schwachstellen zu erkennen und hinsichtlich ihres Verbesserungspotentials zu bewerten**. In praktischen Übungen wird gezeigt, wie diese Aufgabe unternehmensspezifisch gelöst werden kann.

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat als Schulungsnachweis.

Für wen ist diese Schulung wichtig?

- (Zukünftige) interne Auditoren für Managementsysteme und Mitarbeiter, die am kontinuierlichen Verbesserungsprozess verstärkt beteiligt werden sollen

Ihr Plus:

- Kombinieren Sie beide Schulungen und gestalten Sie so Ihre persönliche Fortbildung im Qualitätsmanagement!

Das Programm

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Schulungsunterlagen
- 9.00 Einführung in die Thematik; Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.10 **Normen** zum Qualitätsmanagement, Begriffsdefinitionen
- 9.45 Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits: **Methoden, Techniken, Vorgehen**
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 Anforderungen des International Food Standard und des BRC an die Dokumentation interner Audits
- 11.15 Beitrag von internen Audits im **ständigen Verbesserungsprozess**
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 Die Bedeutung von **Sozialkompetenz** bei der Durchführung interner Audits
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.15 **Fallbeispiele:** Arbeit in Kleingruppen zur Bewertung von verschiedenen Auditsituationen
- 16.30 Vorstellung und Diskussion der Gruppenergebnisse
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnehmerzertifikate

Aufbau-Schulung

HACCP für Fortgeschrittene

Zum Thema

Auch erfahrene QM-Verantwortliche müssen sich regelmäßig fortbilden. Wir haben diesen Schulungstag speziell für diejenigen entwickelt, deren **HACCP-System erfolgreich etabliert** ist und deren Prozesse reibungslos laufen.

Die Referentin geht kurz und knapp auf die prinzipielle Vorgehensweise bei der Umsetzung des HACCP-Systems ein. In einer praxisnahen Gruppenarbeit wird geübt, ein System zu erstellen und anzuwenden.

Im Mittelpunkt der Schulung stehen aber vor allem die **Optimierungspotentiale und -ansätze bestehender HACCP-Systeme**. Diese werden vor dem **Hintergrund der IFS-Anforderungen** ausführlich besprochen und diskutiert.

Der Focus liegt auf der unternehmensspezifischen Umsetzung der IFS-Anforderungen.

Schwerpunkt der Schulung sind die Kleingruppenarbeit und die Diskussion mit den anderen erfahrenen Teilnehmern und der Referentin.

Durch die Anwendung des erworbenen Wissens verbessern Sie die **Lebensmittelsicherheit** in Ihrem Betrieb, wehren gesundheitliche Gefahren ab und erfüllen die **verschärften Verpflichtungen** durch den Gesetzgeber.

Für wen ist diese Schulung wichtig?

- Erfahrene Q-Verantwortliche, die Optimierungsansätze für ihr HACCP-System diskutieren möchten

Das Programm

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Schulungsunterlagen
- 9.00 Begrüßung, Vorstellung der Teilnehmer
- 9.15 Allgemeine Definitionen
- 9.30 Vertiefende Diskussion der **12 Stufen einer HACCP-Analyse**
- 10.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.30 Erarbeitung von **HACCP-Fallbeispielen in Kleingruppen**
- 11.30 Vorstellung der Gruppenergebnisse und Besprechung der HACCP-Fallbeispiele
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 Interpretation verschiedener **IFS-Anforderungen**
- 14.30 **Fallbeispiele** zur Bewertung des IFS
- 15.30 Pause
- 15.45 Vorstellung und Diskussion der Fallbeispiele
- 16.30 Abschlussbesprechung
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Zum Schulungsablauf:

Die Referenten gestalten die Schulung interaktiv. Ihre Fragen und Diskussionsbeiträge sind erwünscht, gerne können Sie Ihre Praxisbeispiele und -probleme auch vorab schon an die Referenten einreichen.

Die Zeiten für Beginn und Ende der Schulung sind festgesetzt. Die angegebenen Pausenzeiten sind jedoch flexibel, da die Referenten gerne Ihre individuellen Beiträge aufgreifen und bearbeiten.

Der Veranstalter:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen der SGS Institut Fresenius GmbH und der Cognos AG, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen und Seminare zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft.

Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Ihre Referenten:



Dr. Helga Hippe war nach ihrem Studium der Lebensmittelchemie als Sachverständige in der Lebensmittelüberwachung am Untersuchungsamt und in einem analytischen Labor als amtliche Gegengutachterin und Laborleiterin für Lebensmitteluntersuchungen tätig. Bei der SGS Institut Fresenius GmbH führt sie seit vielen Jahren Audits nach IFS und BRC in fast allen Lebensmittelbranchen durch.

und/oder



Daniela Palm ist als Auditorin bei der SGS Institut Fresenius GmbH für die Bereiche des IFS-Food, IFS-Logistic, BRC-Food und BRC-IOP tätig. Zuvor sammelte sie jahrelange Erfahrung sowohl auf der Seite der produzierenden Lebensmittelindustrie (im Bereich integrierte Managementsysteme und Leiterin Labor/QS) als auch bei Zertifizierungsstellen.

und/oder



Martina Gernet ist seit ihrem Studium der Oecotrophologie als Beraterin im Bereich Qualitätsmanagementsysteme und HACCP in der Lebensmittelbranche tätig. Für die SGS Institut Fresenius GmbH führt sie seit mehreren Jahren Audits nach IFS-Food und IFS-Logistic durch.



SO KÖNNEN SIE SICH ANMELDEN:

per Fax

+49 231 75896-53

per Post

Die Akademie Fresenius
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund

per E-Mail

mstratmann@akademie-fresenius.de

per Internet

www.akademie-fresenius.de

Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:



Monika Stratmann
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 231 75896-48
E-Mail: mstratmann@akademie-fresenius.de

Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:



Ilka Müller
Projektleitung
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de

TEILNAHME

Ja! Ich nehme teil an der **Fresenius Basis-Schulung HACCP**
zu € 349,- zzgl. MwSt. am

- 24. August 2010 in Walsrode/Lüneburger Heide**
(Schulungsnummer VK 1965)
- 8. September 2010 in Mainz**
(Schulungsnummer VK 1967)
- 5. Oktober 2010 in Dortmund**
(Schulungsnummer VK 1969)

Ja! Ich nehme teil an der **Fresenius Qualifizierung Interner Auditor**
zu € 349,- zzgl. MwSt. am

- 25. August 2010 in Walsrode/Lüneburger Heide**
(Schulungsnummer VK 1966)
- 9. September 2010 in Mainz**
(Schulungsnummer VK 1968)
- 6. Oktober 2010 in Dortmund**
(Schulungsnummer VK 1970)

Ja! Ich nehme teil an der **Fresenius Aufbau-Schulung HACCP für Fortgeschrittene** zu € 349,- zzgl. MwSt. am

- 23. September 2010 in Dortmund**
(Schulungsnummer VK 1971)

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind die **Schulungsteilnahme, die Dokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Tagungsgetränke**. Jeder Teilnehmer erhält ein Schulungszertifikat.
Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

BUCHEN OHNE RISIKO:

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert. Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Titel, Vorname, Name

Funktion/Abteilung

Firma

Straße, Nummer bzw. Postfach

PLZ, Ort, Land

Telefonnummer / Faxnummer

E-Mail

Datum



Unterschrift

W E B