DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Verifizieren und validieren leicht gemacht!

Fehlerquellen erkennen, vermeiden und Risiken reduzieren

11. Februar 2027 | Online Nr. 4173



Mehr Sicherheit durch Selbstüberprüfung

Sie sind in den Standards und der Gesetzgebung präsent: Hinter den Begriffen Verifizierung und Validierung stecken grundlegende Anforderungen an Ihre betriebliche Praxis. Doch was verbirgt sich eigentlich dahinter? Wann und wie wird etwas verifiziert? Warum und wie muss etwas validiert werden?

In diesem halbtägigen Online-Seminar gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit den Begrifflichkeiten. Wo tauchen sie in den Lebensmittelsicherheitsstandards auf und was wird gefordert? Seien Sie für Ihr nächstes Audit gewappnet und lernen Sie gängige Methoden kennen, mit denen Sie durch Verifizierung und Validierung Ihr Monitoring verbessern können!

Reichen Sie Ihre Fragen oder Praxisbeispiele gerne vorab bei uns ein!

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmittelunternehmen, sowie Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und Personen, die mit Managementsystemen umgehen und diese korrekt anwenden müssen.

Nach diesem Seminar…

- ☑ wenden Sie die Begriffe sicher in Ihrem Praxisalltag an.
- ☑ trennen und bearbeiten Sie die Anwendungsgebiete souverän.
- ☑ ordnen Sie die Anforderungen der Standards korrekt ein und können diese umsetzen.

Mit der Expertise von:

Peter Wagner ist Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Er hat sich im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als QM-/QS-Leiter bei namhaften Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie als Zertifizierungsauditor umfangreiche Erfahrungen im Aufbau und der Pflege von QM-Systemen angeeignet, die er nun an seine Kunden weitergibt.

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Verifizierung vs. Validierung

- Begriffserklärung und Gegenüberstellung
- Normative Anforderungen der GFSI-Standards (IFS, BRCG, FSSC) sowie in der Gesetzgebung

Planung und Durchführung von Validierung

- Praxisbeispiele und Checklisten

Umsetzung in die Praxis

- **Workshop:** Übungen zur Unterscheidung und korrekten Anwendung der Begriffe
- Exkurs Verifizierung/Validierung HACCP nach IFS Food V8

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Mykyta_Dolmatov – iStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier