DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Fremdkörpermanagement

8. Dezember 2026 | Online Nr. 4096
8. April 2027 | Online Nr. 4204

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden

Produktsicherheit, Verbraucherschutz und Qualitätsmanagement: Schon kleinste Verunreinigungen – wie Metall, Glas, Kunststoff oder organische Fremdstoffe – können erhebliche Folgen haben. Umso wichtiger ist ein systematischer und proaktiver Umgang mit potenziellen Gefahrenquellen.

In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie, mögliche Fremdkörperquellen frühzeitig zu erkennen und mit wirksamen Maßnahmen nachhaltig zu reduzieren. Sie erhalten einen kompakten Überblick über bewährte und moderne Methoden der Fremdkörpererkennung und -ausschleusung und erfahren, worauf es im betrieblichen Alltag wirklich ankommt – einschließlich typischer Auditabweichungen im Fremdkörpermanagement.

In interaktiven Arbeitsphasen übertragen Sie die Inhalte direkt auf Ihre eigene Praxis: Sie bewerten Risiken, identifizieren Schwachstellen und integrieren geeignete Maßnahmen in eine HACCP-Gefahrenanalyse.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRCGS.
- ☑ können Sie eine Risikobewertung und Gefahrenanalyse durchführen.
- ☑ beherrschen Sie die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement, der Wartung und der Instandhaltung aus Lebensmittelindustrie und -handwerk.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Bei einer Öko-Kontrollstelle leitete sie mehrere Jahre den Bereich Verarbeitung. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

Ab € 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Bedeutung von Fremdkörpern

- Die **Gefahr durch Fremdkörper** bei der Herstellung von Lebensmitteln

Anforderungen an das Fremdkörpermanagement in diversen Standards

- IFS, BRCGS, FSSC 22000
- Leitfaden Fremdkörpermanagement des IFS
- Beispiele: Auditabweichungen

Erkennen von Fremdkörpern und Fremdkörperquellen

Gefahreneinstufung und Risikoeinschätzung

Präventive Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung

- u.a. Produktionsumgebung, Ausrüstungsmanagement und Personalschulung

Methoden der Fremdkörpererkennung und rechtzeitigen Ausschleusung

- Detektionsmöglichkeiten und Fehler beim Umgang mit detektieren Produkten
- Festlegung von Grenzwerten, Verifizierung, Validierung

Fremdkörperreklamationen anhand von Fallbeispielen

Internes Reklamationsmanagement und Rechtliches

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Bild: © Ugurhan Betin – iStock, Bild enthält KI gestützte Änderungen