

Seminar

Risikomanagement für Lebensmittelverpackungen auf der Basis von GFSI Standards

Hersteller von Lebensmittelverpackungen müssen sich stetig steigenden Anforderungen verschiedener Interessensgruppen wie Kunden und Gesetzgeber stellen. Ein wichtiges Instrument für die Umsetzung dieser Anforderungen stellt ein Risikomanagementsystem dar. Die Anforderungen der GFSI Standards zur Gefahren- und Risikoanalyse bilden hierfür eine gute und sinnvolle Basis.

Aber ein Risikomanagementsystem lässt sich noch viel umfassender nutzen!

Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie ein effizientes Risikomanagementsystem aufbauen und nachhaltig in Ihre Organisation integrieren können, um nicht nur umfassend auf kommende Zertifizierungen vorbereitet zu sein, sondern vor allem vor Beanstandungen, Beschwerden und unnötigen Prozesskosten nachhaltig geschützt zu sein.

Zielgruppe

Entscheider, Führungskräfte aus der Verpackungsindustrie, Grundlagenkenntnisse zu HACCP sind vorteilhaft

Referenten

Dr.-Ing. Frank Nitzsche, Lead Auditor für BRC Packaging, DAkkS Fachbegutachter
LM-Chem. Kerstin Bartsch, Lead Auditorin für BRC Packaging, FSSC 22000 und IFS PACsecure

Daten zum Seminar

Termin: Dienstag, 21.5.2019

9.00 – 16.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hannover (Tagungsort wird noch bekannt gegeben)

Anmeldeschluss: 15.04.2019

Freie Plätze: 15

Teilnehmergebühr: 750 € (die Teilnehmergebühr enthält Seminarunterlagen, Pausenverpflegung und Getränke)

Anmeldung und weitere Informationen

kerstin.bartsch@beratung-bartsch.de

Agenda

09:00 – 09:15	Kennenlernrunde, Erwartungen der Teilnehmer/innen	Dr.-Ing. Frank Nitzsche Kerstin Bartsch
09:15 – 09:45	HACCP / HARM / in GFSI-Standards (BRC / IFS / FSSC22000) <ul style="list-style-type: none"> • Hintergrund und Bedeutung • Geschichtliches • Rechtlicher Rahmen, u. a. Anforderungen der GMP VO 2023/2006 	Dr.-Ing. Frank Nitzsche
09:45 – 10:30	Risikoanalyse in der Verpackungsmittelindustrie <ul style="list-style-type: none"> • Was sind „Risiken“ für Legalität, Qualität, Sicherheit? • Reklamationsverhinderung durch effektives Risikomanagement • Branchenspezifische Beispiele 	Dr.-Ing. Frank Nitzsche Kerstin Bartsch
10:30 – 10:45	<i>Kaffeepause</i>	
10:45 – 11:30	Vorbereitung des Risikomanagementsystems <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben des HACCP Teams • Scope der Risikoanalyse • Präventivmaßnahmen als Grundvoraussetzung 	Kerstin Bartsch
11:30– 12:30	Prozessbeschreibung - Fließdiagramme <ul style="list-style-type: none"> • Welcher Detaillierungsgrad ist erforderlich? • Erarbeitungsstrategien • Mindestanforderung oder systematische Einbindung in das Unternehmenswissen • Integration von In – line Messtechnik incl. Validierung • Rework und Kreislaufprozesse • Bewertung von Betriebsmitteln wie Luft und Wasser 	Dr.-Ing. Frank Nitzsche
12:30 - 13:30	<i>Mittagspause</i>	
13:30 – 14:15	Möglichkeiten zur Dokumentation und Bewertung der Risiken <ul style="list-style-type: none"> • Einstufung von Gefahren mittels Risikomatrixmodellen • Qualitative und quantitative Vorgehensweise • Anwendung des Entscheidungsbaums • Korrekte Darlegung von CCP's, CP's, oPRP's, QCP's 	Kerstin Bartsch
14:15 – 15:00	Verifizierung des Risikomanagementsystems <ul style="list-style-type: none"> • Das Update bei betrieblichen Änderungen • „Pflichtelemente“ der Verifizierung • Einbeziehung von internen und externen Reklamationen und Vorfällen 	Kerstin Bartsch
15:00 – 15:15	<i>Kaffeepause</i>	
15:15 – 16:00	Vorgehen bei Abweichungen / Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Grundursachenanalyse • Vorfalmanagement • Systematisches Maßnahmenmanagement und Verifizierung von Korrekturmaßnahmen 	Dr.-Ing. Frank Nitzsche
16:00 – 16:30	Fragen und Antworten Zusammenfassung des Seminars	Dr.-Ing. Frank Nitzsche Kerstin Bartsch