

Fremdkörpermanagement

6. März 2025 | Online Nr. 3699

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden

Ein großes Risiko bei der Lebensmittelherstellung besteht in der Verunreinigung durch Fremdkörper. Dieses Seminar hilft Ihnen, potentielle Fremdkörperquellen in Ihrem Unternehmen zu identifizieren und durch vorbeugende Maßnahmen die Gefahr einer Kontamination Ihrer Produkte gering zu halten.

Sie lernen die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung kennen und trainieren den Umgang mit Fremdkörperreklamationen durch Verbraucher:innen. In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigen Sie sich mit der Risikoeinschätzung und der Einbindung in Ihre bestehende 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

€ 795,00 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

Gefahreinstufung 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](#)

