



Vorbereitung auf unangemeldete Audits im Lebensmittelbereich

Aufgrund erhöhter Marktanforderungen werden sowohl vom IFS Board als auch vom BRC sogenannte „unannounced audits/ vollumfängliche unangemeldete Audits“ gefordert. Die Entscheidung zur Teilnahme wird mehr oder weniger durch die Verträge mit den Herstellern vorgegeben. Bisher war es möglich, die Audittermine zwischen Unternehmen, Zertifizierungsstelle und Auditor abzustimmen. So konnte sichergestellt werden, dass alle Verantwortlichen anwesend sind und relevante Dokumente aktualisiert zur Verfügung stehen. Der Qualitätsbeauftragte des Unternehmens war als Ansprechpartner für die Auditoren vor Ort und konnte sich langfristig auf vorhersehbare Fragen der Auditoren und andere Eventualitäten vorbereiten. Durch die Einführung unangemeldeter Audits besteht von nun an jedoch das Risiko, dass die Kontrolle in Abwesenheit von Geschäftsführung, QMB, Abteilungsleitern oder sonstigen

Entscheidungsträgern stattfindet. Dies kann unter Umständen zur Gefährdung der Zertifizierung führen, wenn die anwesenden Mitarbeiter nicht in der Lage sind, geforderte Nachweise zu präsentieren. Die Sorge vieler Unternehmen ist nach bisherigen Erfahrungen auch durchaus berechtigt.

Aus diesem Grunde müssen weitere „Auditbegleiter“ informiert und geschult und die Dokumente so strukturiert werden, dass jederzeit richtig reagiert und auf aktuelle Dokumente oder Nachweise zugegriffen werden kann. Die naheliegende Lösung für dieses neue Problem besteht darin, zusätzliche Mitarbeiter entsprechend auszubilden und auf den „Ernstfall“ vorzubereiten. Das ist leichter gesagt als getan: Worauf ist im Detail zu achten? Wie wählt man die Auditbegleiter am besten aus und wie weist man sie richtig ein? Wir helfen Ihnen dabei, Antworten zu finden.

Zielgruppe

Das Kursangebot richtet sich an Teilnehmende aus der Lebensmittelindustrie mit Kenntnissen des unternehmensspezifischen Lebensmittelsicherheitskonzepts und Praxiserfahrung, Qualitätsbeauftragte und Mitarbeiter der Qualitätssicherung, sowie einen erweiterten Mitarbeiterkreis aus allen relevanten Funktionsbereichen der Lebensmittelsicherheit, die in die Auditdurchführung einbezogen werden.

Teilnahmevoraussetzungen

Kenntnisse der Lebensmittelsicherheit und verschiedener Sicherheitskonzepte sind wünschenswert, jedoch nicht zwingend erforderlich.

Inhalte

- ▶ Unangemeldete Audits effektiv planen und vorbereiten
- ▶ Anforderungen der relevanten Standards (IFS, BRC 7) sicher erfüllen
- ▶ Möglichkeiten für Beteiligte, sich geordnet einzubringen, um gemeinsam Audits vorzubereiten und zu begleiten
- ▶ Strukturiertes Dokumentieren
- ▶ Komplexe Themen wie Validierung und Risikomanagement praxisgerecht und verständlich kommunizieren
- ▶ Geübte Rückverfolgbarkeit
- ▶ Krisenmanagement
- ▶ Mitarbeitermotivation

Ihr Nutzen

10 Schritte zum adäquaten Handeln bei unangemeldeten Audits verhelfen Ihren Mitarbeitern zur nötigen Besonnenheit. Sie erhalten zuverlässige Auditbegleiter, die wissen, was sie bei solchen Audits zu tun haben.

Sie können Mitarbeiter dort einsetzen, wo ihr Wissen und Erfahrungsschatz am besten zum Einsatz kommt: Durch Diversifizierung von Aufgaben und Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Führung und Mitarbeitern.

Qualifikation

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Das Wichtigste auf einen Blick



Termine

auf Anfrage

Veranstaltungsort

Berlin, GUTcert Akademie

Veranstaltungsdauer

Beginn: 1. Tag 09:00 Uhr
Ende: 2. Tag 17:30 Uhr

Teilnahmegebühren

899 € zzgl. MwSt.

Zertifizierungskunden erhalten einen Rabatt von 50 €.

Enthalten sind die Teilnahme an der Veranstaltung, Unterlagen, Teilnahmebestätigung, Getränke und Mittagessen.

Kursgröße

max. 10 Teilnehmer

Kontakt

GUTcert Akademie
Eichenstraße 3b
12435 Berlin

akademie@gut-cert.de
Fon: +49 30 2332021-21
Fax: +49 30 2332021-29

gut-cert.de/akademie/lebensmittelsicherheit.html