



## Seminare und Workshops 2020

Schulungen für die betriebliche Praxis

Anlassbezogen nehmen wir kurzfristig zusätzliche Seminare in unser Programm auf. Bitte informieren Sie sich unter [www.qmp-jena.de//index.php?page=seminare-aktuell](http://www.qmp-jena.de//index.php?page=seminare-aktuell) oder abonnieren Sie unseren Newsletter: [www.qmp-jena.de/newsletter](http://www.qmp-jena.de/newsletter).

### Seminare nach Themen

Seminar	Datum	Seite
Food Defense & Food Fraud	19.02.2020	2
HACCP effizient umsetzen	05.02.2020, 30.09.2020	1, 14
Halal und bio - Interessante neue Marktsegmente?	15.10.2020	16
IFS Food Version 7 (Vorstellung der Entwurfsfassung)	26.03.2020	6
IFS-Praxisworkshop	06.05.2020, 07.10.2020	9, 15
Interner Auditor	11.03.2020, 04.11.2020	3, 17
Lebensmittel-Mikrobiologie	25.03.2020	5
Lebensmittel-Verpackungs- und Kontaktmaterialien	18.03.2020	4
Lebensmittelsicherheit @ktuell	10.06.2020	12
Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie	13.05.2020	10
Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung	22.04.2020	8
Praxiswissen Lebensmittelkennzeichnung	11.11.2020	18
Schädlingsbekämpfung	02.04.2020	7
Systematische Produktentwicklung	27.05.2020	11
Validierung und Verifizierung	23.09.2020	13

## Seminare nach Datum

Seminar	Datum	Seite
HACCP effizient umsetzen	05.02.2020	1
Food Defense & Food Fraud	19.02.2020	2
Interner Auditor	11.03.2020	3
Lebensmittel-Verpackungs- und Kontaktmaterialien	18.03.2020	4
Lebensmittel-Mikrobiologie	25.03.2020	5
IFS Food Version 7 (Vorstellung der Entwurfsfassung)	26.03.2020	6
Schädlingsbekämpfung	02.04.2020	7
Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung	22.04.2020	8
IFS-Praxisworkshop	06.05.2020	9
Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie	13.05.2020	10
Systematische Produktentwicklung	27.05.2020	11
Lebensmittelsicherheit @ktuell	10.06.2020	12
Validierung und Verifizierung	23.09.2020	13
HACCP effizient umsetzen	30.09.2020	14
IFS-Praxisworkshop	07.10.2020	15
Halal und bio - Interessante neue Marktsegmente?	15.10.2020	16
Interner Auditor	04.11.2020	17
Praxiswissen Lebensmittelkennzeichnung	11.11.2020	18



QualitätsManagement  
Produktentwicklung

**QMP Qualitätsmanagement &  
Produktentwicklung GmbH Jena**  
Löbstedter Strasse 80  
07749 Jena

Telefon: +49 (0)3641 – 242 33 0  
Telefax: +49 (0)3641 – 242 33 11  
Email: [info@qmp-jena.de](mailto:info@qmp-jena.de)  
URL: [www.qmp-jena.de](http://www.qmp-jena.de)

## HACCP effizient umsetzen

### Praxisworkshop zu Aufbau und Pflege von HACCP-Systemen



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 05.02.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in):** Vanessa Hansmann

### Inhalte

Die umfassende Umsetzung eines HACCP-Konzeptes ist das Herz jeder Qualitätssicherung für Lebensmittel. Unser Workshop vermittelt an konkreten Beispielen und Übungen die Erstellung eines HACCP-Konzeptes und die effiziente und schlanke Umsetzung in der Praxis:

- Überblick über das HACCP-System gemäß Codex Alimentarius
- HACCP *versus* Präventivprogramme
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
  - Durchführung von Gefahrenanalysen an Fallbeispielen
- Kontrollpunkte, Grenzwerte und Überwachung
  - Festlegung von CCP's und oPRPs/CP's für verschiedene Szenarien
  - Dokumentation und Aufzeichnungen
- aktuelle Entwicklungen in den QM-Standards (IFS und BRC)

### Kosten

290,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **22.01.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Food Defense & Food Fraud Produktschutz & Lebensmittelbetrug



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 19.02.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Dr. Anita Fechner

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich vorrangig an Führungskräfte und Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben, die sich mit den Themen Lebensmittelsicherheit sowie Produktschutz und Lebensmittelbetrug auseinandersetzen. Der Workshop vermittelt Ihnen die Hintergründe und Herausforderungen von Food Defense & Food Fraud sowie die Entwicklung von Strategien zum Schutz der eigenen Produkte und deren Umsetzung in die betriebliche Praxis. Verschiedene Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit (z.B. IFS, BRC, u.a.) haben das Gefahrenpotenzial erkannt und stellen Forderungen zu Food Defense und Food Fraud. Ziel ist es, die vorsätzliche Kontamination bzw. Verfälschung von Lebensmitteln zu verhindern, vorbeugend mögliche Ursachen zu erkennen und ein innerbetriebliches System zum Produktschutz zu etablieren:

- Beispiele und Ursachen
- Anforderungen der QM Standards (IFS, BRC, FSSC22000)
- Methoden zur Gefahren- und Risikoanalyse
- Standortsicherheit; Personal- und Besuchersicherheit
- Plan zur Risikominderung von Produktbetrug
- Validierung und Verifizierung der Systeme

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **05.02.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Interner Auditor Erfolgreiche Durchführung interner Audits



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 11.03.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Dr. Anita Fechner

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich vorrangig an (künftige) interne Auditoren aus allen Bereichen der Nahrungsmittelwirtschaft. Der Workshop vermittelt Ihnen praxisnah die Methoden und Werkzeuge des Auditierens, angefangen von der Planung über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation:

- Begriffsdefinitionen, Normen zum QM-System,
- Vorbereiten und Durchführen von Qualitätsaudits inkl. Übungen,
- Erstellen eines Audit-Jahresplans,
- Erstellen von Auditplänen und Checklisten,
- Dokumentation interner Audits,
- Anforderungen des IFS Food und des BRC,
- Fragetechniken,
- Fallbeispiele für Auditsituationen und deren Bewertung.

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **26.02.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Lebensmittel-Verpackungs- und Kontaktmaterialien Überprüfung von Konformitäten



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 18.03.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in):** Marion Klaus

### Inhalte

Wir geben Ihnen einen Überblick über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Vorgaben und informieren Sie über aktuelle Änderungen. Außerdem stehen wir Ihnen für Fragen und Diskussionen zur Verfügung.

Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement sowie Verantwortliche aus dem Bereich Einkauf und Technik, die sich einen Überblick über die Thematik verschaffen wollen.

- Allgemeine Anforderungen an die Produktverpackung
- Rechtliche und normative Anforderungen an die Produktverpackung
- Konformitätsansatz für verschiedene Materialien
- Migration und Risikobewertung
- Spezifikationen und Konformitätserklärung
- Gefahrenanalyse für die Produktverpackung

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **04.03.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Lebensmittel-Mikrobiologie

### Effiziente Analysenplanung - Sichere Befundbewertung



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 25.03.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Dr. Michael Grün

### Inhalte

Erfolgreiches Management mikrobiologischer Risiken und eine gute Betriebshygiene sind Grundvoraussetzungen für sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Im Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie mikrobiologische Proben effektiv planen, Befunde sicher bewerten und die Ergebnisse zur Problemvermeidung nutzen:

- Einführung in die Mikrobiologie
  - Risikobewertung von Lebensmitteln; wichtige Mikroorganismen
- Umfeldhygiene
  - Kontrolle von Reinigung & Desinfektion, Personalhygiene und Raumluft
- Produkt-Probenahme: Anforderungen und häufige Fehlerquellen
- schlanke Probenpläne und Parameterspektren
- Befundbewertung
  - EU-Verordnung 2073/2005 und DGHM-Richt- und Warnwerte
  - effektive Datennutzung, Trendanalyse
  - Rückruf- und Meldepflichten

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **11.03.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11



## IFS Food Version 7 Vorstellung der Entwurfsfassung



### Termin & Ort

**Termin:** Donnerstag, 26.03.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in):** Dr. Anita Fechner

### Inhalte

Der Entwurf zur Version 7 des IFS Food wurde Ende 2019 veröffentlicht. Wir informieren Sie praxisnah über die Änderungen und Neuerungen gegenüber der aktuellen Version 6.1:

- Lebensmittelsicherheitskultur
- Neuerungen und Änderungen u.a. zu:
  - Kundenanforderungen
  - Rückverfolgung
  - Prozessvalidierung
  - Rückruf- / Rücknahme
- neues Bewertungsschema für KO-Kriterien
- ...

Wir zeigen Ihnen mögliche Lösungen und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fragen zur Umsetzung zu diskutieren.

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **12.03.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Schädlingsbekämpfung



### Termin & Ort

**Termin:** Donnerstag, 02.04.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referenten** Marietta Safen  
Dr. Jens Berlau (APC AG Erfurt)

### Inhalte

Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter im Bereich Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung, Produktionsleiter und Führungsmitarbeiter aus der Produktion.

Die Veranstaltung gibt Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Lebensmittelschädlinge und deren Gefährdungspotenzial für die Lebensmittelindustrie.

Zudem werden Kenntnisse über die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt, welche beim Monitoring, der Schädlingsbekämpfung sowie der Dokumentation beachtet werden müssen.

- Darstellung typischer Lebensmittelschädlinge und deren Gefährdungspotenzial für Lebensmittelbetriebe
- Ausbreitungswege von Schädlingen
- Rechtliche Grundlagen sowie Anforderungen der Standards IFS und BRC
- Anforderungen und Vorgaben an Dienstleister
- Erstellen einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Monitoringsysteme zur Früherkennung
- aktuelle Methoden der Schädlingsbekämpfung
- erforderliche Dokumentation

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **19.03.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 22.04.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Vanessa Hansmann

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich an Fachkräfte und Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Catering, Kantinen, Systemgastronomie).

Unser Workshop gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die wesentlichen Elemente der Lebensmittelhygiene und –sicherheit und vermittelt Ihnen praxisnah deren Umsetzung

- Rechtliche Vorgaben und Grundlagen zur Betriebs- und Lebensmittelhygiene
- Aufbau, Umsetzung und Dokumentation eines praxisorientierten HACCP-Konzeptes
- Lebensmittel richtig kennzeichnen
- Umsetzung eines betrieblichen Notfallkonzeptes
- Kommunikation mit der behördlichen Lebensmittelüberwachung
- Beispiele für effektive Dokumente und Aufzeichnungen
- Aktuelle Aspekte zur Lebensmittelsicherheit

### Kosten

290,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **08.04.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## IFS-Praxisworkshop

### Umsetzung der IFS-Anforderungen in die betriebliche Praxis



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 06.05.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Marietta Safen

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter im Bereich Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung und Mitarbeiter von Betrieben aus allen Bereichen der Lebensmittelbranche, die (zukünftig) den IFS Food Standard umsetzen (wollen).

Das Seminar zeigt Ihnen zum einen, wie Sie einzelne Anforderungen interpretieren und umsetzen können. Zum anderen geben wir Ihnen Anregungen, wie Sie ein QM-System entsprechend aufbauen und das Zertifizierungsaudit vorbereiten.

- Hintergrund – Was ist der IFS und wozu dient er?
- Zertifizierungsverfahren und Auditablauf
- Bewertungssystem
- Überblick über die IFS Anforderungen und deren Umsetzung
- Interpretation der KO Kriterien
- Gefahren- und Risikoanalysen
- Beispiele für Dokumente und Aufzeichnungen
- aktuelle Entwicklungen und Neuerungen

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **22.04.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 13.05.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Vanessa Hansmann

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich an Köche und Mitarbeiter im Hotel-, Gaststätten- und Restaurantgewerbe. Unser Workshop gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die wesentlichen Elemente der Lebensmittelhygiene und –sicherheit. Wir bereiten Sie auf zukünftige Lebensmittelkontrollen vor und geben Ihnen Tipps zur effektiven Umsetzung der gesetzlichen Forderungen:

- Rechtliche Vorgaben und Grundlagen zur Küchen- und Lebensmittelhygiene
- Aufbau, Umsetzung und Dokumentation eines praxisorientierten HACCP-Konzeptes
- Korrekter Umgang mit *à la minute* Speisen
- Lebensmittel richtig auf der Speisekarte kennzeichnen
- Kommunikation mit der behördlichen Lebensmittelüberwachung
- Beispiele für effektive Dokumente und Aufzeichnungen
- Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit

### Kosten

290,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **29.04.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Systematische Produktentwicklung



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 27.05.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Marion Klaus

### Inhalte

Die Anforderungen an die Produktentwicklung (PE) steigen und Innovation wird zur täglichen Herausforderung. Unternehmen müssen immer schneller neue Produkte auf den Markt bringen, um den Wettbewerbern einen Schritt voraus zu sein.

Sie bekommen im Seminar einen Überblick über die Rahmenbedingungen einer erfolgreichen Produktentwicklung. Außerdem geben wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fragen zu diskutieren.

- Projektmanagement und Dokumentation
- Ermittlung von Trends
- Beschaffung von Rohstoffen
- Erstellung von Rezepturen und lebensmittelrechtliche Prüfung
- Einrichtung PE-Labor
- Durchführung von Kleinversuchen, Betreuung von Anlagenversuchen
- Grundlagen der sensorischen Bewertung
- IFS-Anforderungen an die Produktentwicklung

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **13.05.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Lebensmittelsicherheit @ktuell

### Die jährliche Weiterbildung an einem Tag



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 10.06.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in):** Dr. Anita Fechner

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich an QM-Beauftragte und Mitarbeiter im Bereich Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung.

Wir informieren Sie über die aktuellen Entwicklungen und Änderungen des Lebensmittelrechts und der QM-Standards:

- Neue Gesetze und Verordnungen
- Neuerungen in den Lebensmittelstandards
- Auditerfahrungen und Praxistipps
- Fit für die Zukunft: "lean QM" und Digitalisierung

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **27.05.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Validierung und Verifizierung Prozesse sicher beherrschen



### Termin & Ort

<b>Termin:</b>	<b>Mittwoch, 23.09.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr</b>
<b>Ort:</b>	Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena
<b>Referenten</b>	Dr. Anita Fechner Dr. Michael Grün

### Inhalte

Um zu gewährleisten, dass Endprodukte sicher sind, müssen im Zuge der betriebsspezifischen Gefahren- und Risikoanalysen auch die Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln validiert und regelmäßig verifiziert werden. Doch wie unterscheiden sich Verifizierung und Validierung und wie setze ich die Forderungen der Standards praktisch um? Wir informieren Sie über die wesentlichen Grundlagen und zeigen Ihnen anhand von Beispielen die effiziente und schlanke Umsetzung in der Praxis.

- Einführung
  - Validierung vs. Verifizierung
  - Spezielle Vorgaben von QM-Standards
- Validierung
  - Validierungsprozess: Anforderungen und Aufbau (mit Praxisbeispielen)
  - Validierung von Prozessparametern und (CCP-) Grenzwerten
  - Reinigungsvalidierung in der Praxis
- Verifizierung
  - Prozess- und Grenzwert-Verifizierung
  - HACCP-Verifizierung

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **09.09.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11



## HACCP effizient umsetzen

### Praxisworkshop zu Aufbau und Pflege von HACCP-Systemen



### Termin & Ort

**Termin:** Mittwoch, 30.09.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in):** Vanessa Hansmann

### Inhalte

Die umfassende Umsetzung eines HACCP-Konzeptes ist das Herz jeder Qualitätssicherung für Lebensmittel. Unser Workshop vermittelt an konkreten Beispielen und Übungen die Erstellung eines HACCP-Konzeptes und die effiziente und schlanke Umsetzung in der Praxis:

- Überblick über das HACCP-System gemäß Codex Alimentarius
- HACCP versus Präventivprogramme
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
  - Durchführung von Gefahrenanalysen an Fallbeispielen
- Kontrollpunkte, Grenzwerte und Überwachung
  - Festlegung von CCP's und oPRPs/CP's für verschiedene Szenarien
  - Dokumentation und Aufzeichnungen
- aktuelle Entwicklungen in den QM-Standards (IFS und BRC)

### Kosten

290,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **16.09.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## IFS-Praxisworkshop

### Umsetzung der IFS-Anforderungen in die betriebliche Praxis



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 07.10.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Marietta Safen

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter im Bereich Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung und Mitarbeiter von Betrieben aus allen Bereichen der Lebensmittelbranche, die (zukünftig) den IFS Food Standard umsetzen (wollen).

Das Seminar zeigt Ihnen zum einen, wie Sie einzelne Anforderungen interpretieren und umsetzen können. Zum anderen geben wir Ihnen Anregungen, wie Sie ein QM-System entsprechend aufbauen und das Zertifizierungsaudit vorbereiten.

- Hintergrund – Was ist der IFS und wozu dient er?
- Zertifizierungsverfahren und Auditablauf
- Bewertungssystem
- Überblick über die IFS Anforderungen und deren Umsetzung
- Interpretation der KO Kriterien
- Gefahren- und Risikoanalysen
- Beispiele für Dokumente und Aufzeichnungen
- aktuelle Entwicklungen und Neuerungen

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **23.09.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Halal und Bio - Interessante neue Marktsegmente? Praktische Umsetzung der Anforderungen



### Termin & Ort

**Termin:** Donnerstag, 15.10.2020, 09:30 Uhr - 16:30 Uhr  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referenten:** Dr. Anita Fechner  
Vanessa Hansmann

### Inhalte

Aufgrund des weltweiten Produktionsanstiegs von Halal- und Bio-Lebensmitteln, besonders in den Branchen Fleisch, Milch und Convenience, erläutern wir Ihnen in diesem Seminar die Möglichkeiten zum Erschließen dieser Märkte.

Die Veranstaltung richtet sich an Führungskräfte, Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit sowie Produktions- und Abteilungsleiter aus allen Bereichen der Nahrungsmittelwirtschaft, die Lebensmittel (zukünftig) halal oder ökologisch herstellen.

#### Halal-Zertifizierung

- Allgemeiner Hintergrund - Was bedeutet halal?
- Überblick über die Anforderungen
- Umsetzung im QM-System und Produktion
- Vorgaben zur Kennzeichnung
- Beispiele für Dokumente und Aufzeichnungen
- Ablauf eines Zertifizierungsprozesses

#### Bio-Zertifizierung

- Allgemeine Grundlagen
- Überblick über die Anforderungen der Öko-Basis-Verordnung
- Vorgaben zur Kennzeichnung
- Beispiele für Dokumente und Aufzeichnungen
- Ablauf eines Zertifizierungsprozesses

**Diese Veranstaltung findet als zweiteiliges Seminar (09.30 - 12.30 Uhr: Halal; 13.30 - 16.30 Uhr: Bio) statt, sodass auch nur ein Teil gebucht werden kann.**

### Kosten

350,00 € (190,- € bei Teilnahme an nur einem Teil der Veranstaltung) pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **01.10.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Interner Auditor Erfolgreiche Durchführung interner Audits



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 04.11.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referent(in)** Dr. Anita Fechner

### Inhalte

Die Veranstaltung richtet sich vorrangig an (künftige) interne Auditoren aus allen Bereichen der Nahrungsmittelwirtschaft. Der Workshop vermittelt Ihnen praxisnah die Methoden und Werkzeuge des Auditierens, angefangen von der Planung über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation:

- Begriffsdefinitionen, Normen zum QM-System,
- Vorbereiten und Durchführen von Qualitätsaudits inkl. Übungen,
- Erstellen eines Audit-Jahresplans,
- Erstellen von Auditplänen und Checklisten,
- Dokumentation interner Audits,
- Anforderungen des IFS Food und des BRC,
- Fragetechniken,
- Fallbeispiele für Auditsituationen und deren Bewertung.

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **21.10.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11

## Praxiswissen Lebensmittelkennzeichnung Auf dem neuesten Stand sicher kennzeichnen



### Termin & Ort

**Termin:** **Mittwoch, 11.11.2020, 09:30 Uhr - 15:30 Uhr**  
**Ort:** Fair Hotel GmbH, Ilmnitzer Landstrasse 3, 07751 Jena  
**Referenten:** Marion Klaus  
Dr. Lars Müller (SYNLAB Analytics & Services GmbH, Jena)

### Inhalte

Wir geben Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung und informieren Sie über aktuelle Änderungen im Lebensmittelrecht. Außerdem stehen wir für Fragen und Diskussionen zur Verfügung. Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter in den Bereichen Produkt- und Qualitätsmanagement sowie an (Führungs-) Mitarbeiter aus Produktion und Produktentwicklung, die sich einen Überblick über die Thematik verschaffen wollen.

- Grundlagen der Lebensmittelkennzeichnung
  - Lebensmittelinformationsverordnung
  - Überblick über Zusatzstoffverordnung und Fertigpackungsverordnung
  - "Health-Claims-Verordnung": rechtssicher kennzeichnen
- Aktuelle Änderungen im Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkennzeichnung in der Praxis
  - Aktuelle Rechtsprechung und ALS Stellungnahmen
  - Durchblick bei der freiwilligen Nährwertkennzeichnung
  - Häufige Fehler in der Praxis und Diskussion von Fallbeispielen

### Kosten

350,00 € pro Person (zzgl. MWSt.), inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat, Getränke und Mittagsimbiss

Ihre Anmeldung senden Sie bitte formlos oder unter Nutzung des Anmeldeformulars bis zum **28.10.2020** an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an +49 (0)3641 - 242 33 11



**QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH Jena**  
 Löbstedter Strasse 80  
 07749 Jena

Telefon: +49 (0)3641 – 242 33 0  
 Telefax: +49 (0)3641 – 242 33 11  
 Email: info@qmp-jena.de  
 URL: www.qmp-jena.de

Anmeldung bitte per Email an [seminare@qmp-jena.de](mailto:seminare@qmp-jena.de) oder per Fax an **03641 – 242 33 11**

## Verbindliche Anmeldung

<input type="checkbox"/>	HACCP effizient umsetzen	05.02.2020
<input type="checkbox"/>	Food Defense & Food Fraud	19.02.2020
<input type="checkbox"/>	Interner Auditor	11.03.2020
<input type="checkbox"/>	Lebensmittel-Verpackungs- und Kontaktmaterialien	18.03.2020
<input type="checkbox"/>	Lebensmittel-Mikrobiologie	25.03.2020
<input type="checkbox"/>	IFS Food Version 7	26.03.2020
<input type="checkbox"/>	Schädlingsbekämpfung	02.04.2020
<input type="checkbox"/>	Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung	22.04.2020
<input type="checkbox"/>	IFS Food Version 7	28.04.2020
<input type="checkbox"/>	IFS-Praxisworkshop	06.05.2020
<input type="checkbox"/>	Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie	13.05.2020
<input type="checkbox"/>	Systematische Produktentwicklung	27.05.2020
<input type="checkbox"/>	Lebensmittelsicherheit @ktuell	10.06.2020
<input type="checkbox"/>	Validierung und Verifizierung	23.09.2020
<input type="checkbox"/>	HACCP effizient umsetzen	30.09.2020
<input type="checkbox"/>	IFS-Praxisworkshop	07.10.2020
<input type="checkbox"/>	Halal und bio - Interessante neue Marktsegmente?	15.10.2020
<input type="checkbox"/>	Interner Auditor	04.11.2020
<input type="checkbox"/>	Praxiswissen Lebensmittelkennzeichnung	11.11.2020

**Firma:** \_\_\_\_\_

**Name Teilnehmer:** \_\_\_\_\_

**Funktion / Position:** \_\_\_\_\_

**Telefon:** \_\_\_\_\_

**Email / Fax:** \_\_\_\_\_

**(für Anmeldebestätigung)** \_\_\_\_\_

**Rechnungsanschrift:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ich erkenne die "Allgemeinen Bedingungen Seminare" an.

\_\_\_\_\_  
 Datum / Ort

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift, Stempel

## Allgemeine Bedingungen Seminare

### 1. Geltungsbereich

Die nachfolgenden Bedingungen gelten für die Durchführung von Veranstaltungen durch die QMP Qualitätsmanagement und Produktentwicklung GmbH Jena (nachfolgend „QMP GmbH Jena“) wie bspw. Schulungen, Seminare und Trainings. Sie gelten sowohl für Angebote der QMP GmbH Jena für einen offenen Teilnehmerkreis (offene Veranstaltung) als auch für die für einen Auftraggeber konzipierten Veranstaltungen (geschlossene Veranstaltung). „Vertragspartner“ der QMP GmbH Jena im Sinne dieser Bedingungen ist bei offenen Veranstaltungen der Teilnehmer, bei geschlossenen Veranstaltungen der Auftraggeber. Die Veranstaltungsangebote der QMP GmbH Jena richten sich nicht an Verbraucher.

### 2. Angebot, Vertragsschluss, Rücktritt

2.1 Der Teilnehmer kann sich schriftlich oder per Telefax bei der QMP GmbH Jena zu einer offenen Veranstaltung anmelden. Die Anmeldung kann von der QMP GmbH Jena innerhalb von 14 Tagen angenommen werden.

2.2 Der Auftraggeber kann ein Angebot der QMP GmbH Jena innerhalb von 14 Tagen schriftlich oder per Telefax annehmen, sofern nicht ausdrücklich etwas anders in dem Angebot bestimmt ist.

2.3 Es besteht die Möglichkeit, schriftlich oder per Telefax von einer Anmeldung zurückzutreten: Stornierungen bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind kostenfrei möglich, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 50 % des Veranstaltungspreises erhoben, bei späterer Stornierung wird der volle Rechnungsbetrag fällig. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers für die gesamte Veranstaltung ist möglich. Für die Fristwahrung ist der Eingang der Stornierung bei der QMP GmbH Jena maßgebend.

2.4 Ein teilweiser/tagweiser Rücktritt ist nicht möglich. Es besteht kein Anspruch auf Ersatz eines vom Teilnehmer versäumten Veranstaltungstages.

### 3. Zahlungsbedingungen und Teilnahmemodalitäten

3.1 Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer in der zum Zeitpunkt der Veranstaltung jeweils gültigen gesetzlichen Höhe.

3.2 Nach Eingang der Anmeldung erhält der Vertragspartner eine Rechnung über die Veranstaltung. Die Rechnung ist sofort und insbesondere vor Beginn der Veranstaltung fällig. Der Rechnungsbetrag beinhaltet die Kosten für die Durchführung der Veranstaltung, Schulungsunterlagen und ein Zertifikat.

3.3 Eine Teilnahme an einer offenen Veranstaltung kann nicht auf mehrere Personen aufgeteilt werden. Eine Teilbuchung mit Preisminderung ist, wenn im Programm nicht ausdrücklich ausgewiesen, nicht möglich.

### 4. Durchführung von Veranstaltungen

4.1 Veranstaltungen werden entsprechend dem veröffentlichten Veranstaltungsprogramm bzw. entsprechend der mit dem Auftraggeber getroffenen Vereinbarung durchgeführt. Die QMP GmbH Jena behält sich jedoch Änderungen vor, sofern diese das Veranstaltungsziel nicht grundlegend verändern.

4.2 Ein Anspruch auf die Durchführung einer Veranstaltung durch einen bestimmten Dozenten bzw. an einem bestimmten Unterrichtsort besteht nicht.

4.3 Die QMP GmbH Jena ist berechtigt, zur Leistungserbringung Unterauftragnehmer einzusetzen.

### 5. Absage und Änderung von Veranstaltungen

5.1 Die QMP GmbH Jena behält sich vor, eine Veranstaltung aus wichtigem Grund zu verschieben, abzusagen, zu ändern oder in ihrer Dauer zu beschränken. Wichtige Gründe sind insbesondere Ausfall oder Erkrankung des Dozenten, ein Nichterreichen der notwendigen Teilnehmerzahl, höhere Gewalt und sonstige unvorhergesehene Ereignisse, die die QMP GmbH Jena nicht zu vertreten hat. Die Benachrichtigung der Teilnehmer über eine Absage erfolgt an die bei der Anmeldung angegebene Adresse, im Falle einer zu geringen Teilnehmerzahl spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung. Im Falle einer aus diesen Gründen zeitlichen Verlegung oder Veränderung der Dauer der Veranstaltung bleibt die Anmeldung verbindlich, kann jedoch in diesem Falle mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des Veranstalters rückgängig gemacht werden.

5.2 Bereits bezahlte Teilnahmekosten werden bei Veranstaltungsausfall außer in Fällen höherer Gewalt zurückerstattet. Es liegt in der alleinigen Verantwortung des Teilnehmers für entsprechenden Versicherungsschutz zur Abwendung der Risiken des Eintritts höherer Gewalt Vorsorge zu treffen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Schadensersatz, sind ausgeschlossen, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der gesetzlichen Vertreter, Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen der QMP GmbH Jena.

### 6. Schutz- und Urheberrechte, Datenschutz

6.1 Die ausgehändigten Unterlagen, Software und andere zum Veranstaltungszweck überlassene Medien sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Weitergabe oder anderweitige Nutzung ist – auch auszugsweise – nur nach ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung durch die QMP GmbH Jena gestattet.

6.2 Personenbezogene Daten werden unter Verwendung automatischer Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und verarbeitet und zur ordnungsgemäßen Auftrags Erfüllung genutzt.

### 7. Haftung

Vorbehaltlich der Regelungen unter Punkt 5. wird die Haftung der QMP GmbH Jena für Schäden, die nicht Körperschäden sind, auf die dreifache Rechnungssumme beschränkt, sofern ein Schaden weder vorsätzlich noch grob fahrlässig herbeigeführt wird.

### 8. Gerichtsstand

Gerichtsstand und Erfüllungsort für die Geltendmachung von Ansprüchen für beide Vertragspartner ist der Sitz der QMP GmbH Jena.

Stand: 01.09.2016