

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: SNA-81

## Interne Audits und Lieferanten- audits in der Lebensmittelindustrie

**05. – 06. Mai 2011**

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

De-Leuw-Str. 3-9

42653 Solingen

Tel.: 0212 - 59 61-32

**FAX: 0212 - 59 61-33**

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname, Titel

\_\_\_\_\_  
Firmenname

\_\_\_\_\_  
Position

\_\_\_\_\_  
Firmenanschrift

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Bestell- Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

### Hotelreservierung erwünscht:

vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA    EURO-/MASTERCARD    DINERS CLUB

gültig bis: ...../...../.....

Kreditkarten- Nr. ....

**Termin:** Donnerstag, 5. Mai 2011, 09.30 Uhr  
bis Freitag, 6. Mai 2011, 16.00 Uhr

**Ort:** Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
42653 Solingen - Deutschland

**Anmeldung:** ZDS Seminar-Service  
Telefon 0212 / 59 61-32  
Telefax 0212 / 59 61-33  
E-Mail: [s.steinmetz@zds-solingen.de](mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de)

**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 805,--  
Nicht-Mitglieder € 1.150,--

**Seminar-Nr.: SNA-81**

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro- / Mastercard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die Teilnahmegebühr gewährt.

**Anreise/Übernachtung:** Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

**Durchführung:** Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

**Abmeldung:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

**Haftung:** Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**Datenschutz:** Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um Ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



... hier beginnt der Erfolg!



## Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie

**5. - 6. Mai 2011**

**ZDS-Seminar  
SNA-81**

**Kursprache:  
Deutsch**

Veranstaltungsort:  
ZDS - Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

## Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie

In jedem Managementsystem spielen **Audits** eine große Rolle. Während die sog. „Third Party Audits“ Überwachungsaudits von unabhängigen Einrichtungen darstellen, die sich z.B. im Rahmen einer Zertifizierung ergeben, sind es im normalen Betriebsalltag vor allem interne („First Party“) und Lieferantenaudits, die sowohl das eigene Management in seiner Wirksamkeit überprüfen als auch den Kontakt zum Lieferanten fördern. Zusammen mit Kundenaudits wird damit auch die vom Gesetzgeber geforderte Rückverfolgbarkeit „one Step up and one Step down“ unterstützt.

Die Durchführung von internen Audits und Lieferantenbewertungen ist ein Werkzeug des Qualitätsmanagements, um die Konformität der eingekauften Ware, einen ordnungsgemäßen Produktionsablauf und damit auch die Qualität und Unbedenklichkeit der produzierten Ware sicherzustellen. Die Ergebnisse von Lieferantenaudits bilden die Basis für die Beurteilung der Zuverlässigkeit von Lieferanten. First und Second Party Audits runden die HACCP-Maßnahmen ab und werden nicht nur im Sinne der DIN/ISO 9001:2008 sondern ebenso von den aktuellen Handelsstandards BRC und IFS gefordert. Dies stellt sowohl Anforderungen an das betriebsinterne Team als auch an wichtige Managementstrukturen, die im Rahmen der kontinuierlichen Verbesserung regelmäßig in ihrer Effizienz überprüft werden müssen.

Unser Seminar möchte die Grundlagen, die zum Verständnis und zur Durchführung von Audits in der Lebensmittelindustrie erforderlich sind, vermitteln.

In praxisorientierten Referaten werden die notwendigen Vorbereitungen, Unterlagen und Hinweise zur Durchführung erläutert. In praktischen Übungen und Workshops werden die Teilnehmer angeleitet, eigene Lösungen zu finden.

Schwerpunkte liegen sowohl im Bereich Qualitätsaudit als auch bei typischen Schlüsselementen des Hygienemanagements. Hier sollen u. a. die Schnitt-

stellen zum Kunden und zum Lieferanten behandelt werden. Ein Kurs, bei dem der gegenseitige Erfahrungsaustausch genauso wichtig ist wie die gemeinsamen Workshop-Erlebnisse.

### Wer sollte den Kurs besuchen?

QM-Beauftragte, HACCP-Teammitglieder, Führungskräfte, die direkt in die Produktsicherung eingebunden sind, sowie typische Führungskräfte aus der Einkaufsabteilung, in deren Händen die Lieferantenverwaltung liegt - aber dieses Seminar wendet sich auch an Entscheidungsträger aus der Peripherie, die wichtige Funktionen in Verwaltung, innerbetrieblicher Logistik, Marketing und Verkauf etc. innehaben. Auch Hygieneberater und andere Dienstleister sind angesprochen.

### Kursleitung:

**Dagmar Engel MacDonald**, Trainerin und Beraterin in Lebensmittelhygiene und HACCP, REHIS-Schulungsleiterin; QMS Auditorin (International Register of Certificated Auditors); Fischbach

---

**PROGRAMM** - Änderungen vorbehalten -  
(einschließlich Kaffeepausen, Mittagessen, Abendessen)

Das Seminar ist interaktiv aufgebaut; Vorträge wechseln mit Gruppenarbeit/Workshops und Diskussionsrunden ab. Je nach Zusammensetzung der Gruppe können die Kursschwerpunkte miteinander vereinbart und in Arbeitsgruppen vertieft werden.

### Donnerstag, 05. Mai 2011

Lebensmittelhygiene heute – gesetzliche Vorgaben, Sorgfaltspflichten, Konzepte

#### Was ist ein Audit?

- Systemaudit
- Prozessaudit
- Produktaudit

#### Was sind die Aufgaben eines Auditors?

## Was ist ein internes Audit?

→ Definitionen

### Vor-Ort-Audit: Vorgehensweise

- Auditplan / Auditdokumente
- Einführungsgespräch
- Betriebsbegehung: Interview (Fragetechnik) / Protokollierung
- Intellektuelle und praktische Hilfsmittel
- Prüfung von Dokumenten
- Auditbewertung
- Schlussgespräch
- Auditbericht
- Auditbeweismittel: „objective evidence“

Praktische Übungen: Fehlersuche, Fehlermeldung, Auditberichterstattung

### Freitag, 06. Mai 2011

## Hygieneaudit – daheim und beim Lieferanten: typische Schlüsselemente

Schnittstellen zwischen Qualitäts- und Hygienemanagement

Welche typischen Fehler gibt es?

Wie auditiere ich ...

Richtlinien für Werksanlagen und Produktionsumfeld

- Allgemeine Voraussetzungen
- Wartung und Instandhaltung
- Reinigungskonzept
- Abfallmanagement
- Maßnahmen zur Kontaminationsverhütung (Glas-/Klingenspolitik)
- Schädlingsmanagement
- Rahmenbedingungen und Umsetzung der Personalhygiene

Das Third Party Audit:

Der Betrieb auf dem Prüfstand