

Hintergrund

Interne Audits werden von allen Qualitätsmanagement-Standards vorgeschrieben. Sie dienen der Optimierung der Abläufe, um die Schnittstellen der Prozesse aufeinander abzustimmen. Somit ist das effektiv durchgeführte Interne Audit ein hervorragendes Verbesserungs-Werkzeug. Diese Audits können dem Unternehmen einen Überblick über das Funktionieren des Managementsystems geben.

Vielfach findet man in der Praxis eine Prüfung- oder Kontroll-Situation vor, die beim partnerschaftlichen Gespräch eigentlich nicht vorgesehen ist. Die Systemkriterien werden über die verbundene Checkliste einfach abgehakt.

Dr. Sylvia Pfaff erläutert im Tagesseminar eine effizientere Nutzung des Werkzeugs. Hierzu lernen die Teilnehmer die Planung, die Auditprinzipien für interne Auditoren, die Durchführung und Berichterstattung von Internen Audits. Der Schwerpunkt wird auf die Kommunikation und die Softskills gelegt, um den Auditoren eine neue Sicherheit zu geben. Im Seminar werden dabei auch die Anforderungen vom IFS Food 7 zum Thema „Internes Audit“ thematisiert, da es sich hier um einen KO handelt, der in der Vergangenheit bei schlechter Umsetzung bereits zum Verlust des Zertifikates geführt.

In Übungen wird am Ende des Seminars das Erlernte in eine Praxissituation übertragen.

Ihre Referentin: Frau Dr. Sylvia Pfaff

- Promovierte Lebensmittelchemikerin
- Betreuung der Lebensmittelwirtschaft seit 1996
- Referentin für Akademien seit 2008
- Gründung von Food Information Service Europe in Bad Bentheim im Januar 2006



Was wollen wir vermitteln?

09:00 –
17:00Uhr

Einführung ins Thema

PDCA-Zyklus nach Deming als Grundgedanke des Qualitätsmanagements, Begriffe des Qualitätsmanagements wie Qualität, Prozess, Prozesslandschaft, Verantwortungsmatrix, Kriterien des IFS Food 7 und Ausblick IFS Food 8 in Bezug auf Interne Audits

Kaffeepause

Audit-Prinzipien und Audit-Planung

Gute Audit-Praxis, Ermittlung der Audit-Kriterien, Audit-Prinzipien nach DIN EN ISO 19011, Eigenschaften eines Auditors, Planung von Audits inkl. Checklisten

Mittagspause

Durchführung von Audits

Audittätigkeiten, Grundsätze der Fragetechnik, Übungen zur Kommunikation, Nutzung von Beobachtungen, Betriebsrundgänge, Übungen, Verhalten bei Abweichungen, Auditbericht

Kaffeepause

Übungen zu Internen Audits

Umsetzung der Theorie zu den Prozessen Krisenmanagement, HACCP, Schulung, Reklamationen, Lagermanagement, Beschaffung, etc. Teilnehmer können gerne eigene Prozesse angeben.

Fragen und Ende

Organisatorische Hinweise

Veranstaltungsort: online über Zoom
Referent: Dr. Sylvia Pfaff

Veranstalter: Food Information Service Europe, Kino außer Dienst, Bahnhofstrasse 10, D-48455 Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-904003; www.fis-europe.com; E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com

Zielgruppe und Kenntnis:

Das Seminar richtet sich an Qualitätsmanager und HACCP Teammitglieder, die in ihrem Betrieb interne Audits durchführen müssen. Das Seminar richtet sich gleichermaßen an erfahrene Auditoren wie an Anfänger. Kenntnisse sollten über die jeweiligen Forderungen des umzusetzenden Managementsystems vorhanden sein (z.B. über IFS Food, IFS Broker, BRC Food, ISO 22.000 oder FSSC 22.000).

Teilnahmebedingungen:

Die Seminargebühr für die Schulung beträgt 450,- € (zzgl. 19% MwSt.) inkl. Teilnahmebestätigung. Kostenfreie Absagen müssen bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung eingehen. Bis 4 Tage werden 50% in Rechnung gestellt, danach ist der volle Beitrag fällig. Der angemeldete Teilnehmer kann aber durch einen Kollegen vertreten werden. Zahlung der Gebühr nach Rechnungserhalt.

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro bei Nadine Prondzinski unter Tel.: 05922-904003
E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com

Bad Bentheim, 25.11.2022 - Online

Interne Audits

-

Prozessoptimierung im Lebensmittelunternehmen

