

Sichere Rohwarenbeschaffung

Aufzeichnung vom 15.03.2023 + telefonische Beratung

Geforderte Transparenz lückenlos dokumentieren – Food Fraud vorbeugen – Krisen-Management updaten

Alle Themen im Überblick

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Das high level Audit

- Forensische Fragetechniken führen zur Fehlererkennung
- Erkenntnisse aus Einsichtnahme in primäre QS-Protokolle
- Food Fraud: Das betriebswirtschaftliche Audit

Audits in fremden Kulturkreisen: „Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: So kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Gesichtswahrung als wichtigste Aufgabe in Asien
- Abweichende Fragetechnik
- Die richtigen social habits

Dr. Danja Domeier

Spezifikationen rechtssicher gestalten

- Was ist eine Produktspezifikation und zu welchem Zweck wird sie eingesetzt?
- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Unterschiede bei der Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU
- Beispiele aus der Praxis: Was ist zu beachten, um Streitigkeiten und Diskussionen zu vermeiden?

Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Verwaltungs-, Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wann welches Unternehmen oder welche Person herangezogen wird
- Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, Einkauf, QS oder QM?
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?

Dr. Norbert Kolb

Sichere Lieferanten-Bewertung

- Schwachstellen erkennen
- Qualifikations- und Freigabeprozess
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Untersuchungsfrequenz: Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Major-Merkmale

Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food 7 mit Ausblick auf IFS 8, weitere Normen und Vorgaben des Handels
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Welche Standards sind für welche Lieferanten Pflicht?
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme

Wareneingangskontrolle

- Richtige Probenahme
- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Methoden der Schnellanalytik
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das verlangen die Normen und der Handel von Ihrem Lieferantenaudit
- Wann kann und wann muss welches Audit durchgeführt werden?
- Die 10 wichtigsten Schritte der Vorbereitung
- Detail-Checkliste zur Prüfung vor Ort
- Die Befugnisse als externer Auditor
- Erkennung und Behebung von Fehlerursachen vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit vorlegen
- Externer Dienstleister vs. eigener Auditor: Vorteile und Schwachstellen. So regeln Sie die Verantwortung
- Wie Auditoren vor Ort häufig in die Irre geführt werden – und Sie vorbeugen

Michael Warburg

Reaktionen des Handels auf Schnellmeldungen: So sind Sie vorbereitet

- Was wird vom Hersteller erwartet? Was ist bis wann in welcher Form vorzulegen?
- Vermeiden Sie Rücksendungen oder gar Rückruf: Was Sie jetzt garantieren können – und was nicht
- Reaktionen des Handels: Welche Änderungen bei den Wareneingangskontrollen und Konformitätserklärungen sind zu erwarten?