

## 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.

Im Tagesseminar wird eine effizientere Nutzung des Werkzeugs erläutert. 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 8 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.

## Referentin: Anja Pruban

- Diplom Ökotrophologin
- Seit 2013 Mitarbeiterin bei FIS-Europe und in dieser Funktion Aufbau der verschiedenen Lebensmittelsicherheitssysteme nach IFS Food, IFS Broker, FSSC 22000 und BRC GS Packaging
- Begleitung vieler Zertifizierungsaudits



## 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 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 MS Teams  
Referentin: Anja Pruban

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10, D-48455  
Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 1522 8777389, Fax: +49 (0) 5922-904008,  
E-Mail: denise.werner@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 **595,- €** (zzgl. 19% MwSt.) inkl. Teilnahmebestätigung. **Exklusiv für FPI Mitglieder** erhalten Sie einen **Rabatt von 10%** und zahlen nur noch den reduzierten Betrag von **535 € (zzgl. 19% MwSt.)**. 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  
Denise Werner unter Tel. +49 1522 - 8777389  
E-Mail: denise.werner@fis-europe.com

Bad Bentheim, 28.11.2023 - Online

# Interner Auditor

-

## Prozessoptimierung im Lebensmittelunternehmen

