

KIN-Expert-Seminar: Qualifizierung und Validierung

In diesem sehr praxisorientierten Seminar erlernen Sie die Grundlagen und erhalten einen Überblick über notwendige Validierungen. Sie lernen die sichere Planung und Vorbereitung der Validierungen von Prozessen, Validierungen von Erhitzungen, von HACCP - Systemen im Lebensmittelbereich.

Im ersten Praxis-Workshop validieren Sie selbst Metalldetektoren!
Sie erwerben das know-how zur Qualifizierung von Anlagen.
In einem weiteren Praxisworkshop führen Sie eine vor Ort Installationsqualifizierung im Technikum durch und werten die Ergebnisse aus.

In diesem Seminar erarbeiten Sie praxisgerechte Vorgehensweisen, die Sie in Ihrem Unternehmen einsetzen können.

- Teilnehmer:** Mitarbeiter und Auszubildende der Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagements oder IFS-Beauftragte, die in Validierungen eingebunden sind.
- Kursnummer:** L 031022
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Ganztägiger Lehrgang, 9:00 bis 17:00 Uhr
Montag 24. Januar 2022
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:00 Uhr.
Es sind eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.
- Gebühr:** **835 Euro** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** 17. Januar 2022

Programmablauf

Montag 24. Januar 2022

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Grundlagen und Überblick über notwendige Validierungen
10:00 Uhr	Validierungen planen und vorbereiten
10:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
10:45 Uhr	Validierungen von Erhitzungen
11:15 Uhr	Workshop: Validierungen von Metalldetektoren
12:15 Uhr	<i>Mittagspause</i>
13:15 Uhr	Qualifizierung von Anlagen
13:45 Uhr	Workshop vor Ort: Installationsqualifizierung im Technikum
15:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:15 Uhr	Auswertung des Workshops
15:45 Uhr	Validierung von HACCP-Systemen
16:05 Uhr	Validierung von Prozessen
16:40 Uhr	Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung