

Akkreditierung von Inspektionsstellen nach DIN EN ISO/IEC 17020:2026

Grundlagen und Anforderungen sowie Unterschiede
zur Akkreditierung als Prüflabor



Ihr Vorteil: Neue Anforderungen kennen und praxisnah einordnen

Sie erhalten einen **praxisnahen Überblick** über **Aufgaben, Ziele und Anforderungen** von Inspektionsstellen. Die **Unterschiede** und **Gemeinsamkeiten** zu Prüf- und Zertifizierungsstellen sowie die **Abgrenzung zur DIN EN ISO/IEC 17025** werden verständlich dargestellt. Die neuen **Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17020:2026** werden strukturiert erläutert und mit den Änderungen zur bisherigen Ausgabe eingeordnet.



Ihr Nutzen: Handlungsbedarf erkennen und strukturiert umsetzen

Sie erkennen, **welche Änderungen** sich für Ihre Inspektionsstelle ergeben und **wo konkreter Handlungsbedarf besteht**. Sie können **Anforderungen gezielt bewerten, Anpassungen ableiten** und deren **Umsetzung strukturiert angehen**. Damit sind Sie gut auf die praktische Anwendung der neuen DIN EN ISO/IEC 17020:2026 vorbereitet und haben eine **fundierte Grundlage für die Weiterentwicklung Ihres Managementsystems**.



Für wen ist das Seminar geeignet?

Das Seminar richtet sich an die **Geschäftsführung** und **Laborleitung** sowie an **Qualitätsmanagement-beauftragte, Mitarbeitende** aus Unternehmen bzw. Stellen, die sich mit den Anforderungen an die Akkreditierung von Inspektionsstellen vertraut machen möchten.



Alle Seminartermine:

Online:

23.02.2027

02.09.2027



Seminarprogramm:

Veranstaltungszeiten: 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung und Vorstellung

Einführung und Grundlagen

- Definition: Was ist Inspektion?
- Aufgaben und Ziele von Inspektionsstellen
- Abgrenzung zwischen Prüf- und Inspektionstätigkeit
- Abgrenzung und Gemeinsamkeiten zwischen Prüflaboratorien, Inspektionsstellen und Zertifizierungsstellen
- Überblick zu den Unterschieden zwischen den Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17020 und denen der DIN EN ISO/IEC 17025

Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17020:2026

- Änderungen gegenüber DIN EN ISO/IEC 17020:2012
- allgemeine Anforderungen (Unparteilichkeit, Vertraulichkeit)
- strukturelle Anforderungen (Unabhängigkeit, juristische Person und Verbindlichkeiten, Organisation und Management)
- Anforderungen an Ressourcen (Personal, Räumlichkeiten und Einrichtungen, extern bereitgestellte Produkte und Dienstleistungen)
- Anforderungen an Prozesse (Prüfung von Anfragen, Angeboten und Verträgen, Inspektionsverfahren und Verfahrensanweisungen, Handhabung von Gegenständen, Aufzeichnungen zu Inspektionen, Lenkung von Daten und Informationen, Inspektionsbericht oder Inspektionsbescheinigung, Umgang mit Einsprüchen, Umgang mit Beschwerden)
- Anforderungen an Managementsysteme (Politiken und Verantwortlichkeiten, dokumentierte Informationen, Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen, Korrekturmaßnahmen, interne Audits, Managementbewertung)



Teilnahmegebühren:

Online-Seminar:

- 1.) 544,-€ zzgl. MwSt.
- 2.) 524,-€ zzgl. MwSt. für Frühbucher*
- 3.) 494,-€ zzgl. MwSt. für jede weitere Person eines Unternehmensstandortes

Die Preise beinhalten:

- Testlauf 1-2 Wochen vor dem Seminar
- Bereitstellung der Seminarunterlagen per Cloud
- Teilnahmezertifikat
- Option: Zusendung der Seminarunterlagen als Hardcopy (nur innerhalb der EU)

* Frühbucher = Anmeldung mindestens 50 Tage vor Seminartermin



Teilnahmebedingungen:

Bitte die Anmeldung vorzugsweise per Internet über unsere Website: www.azr-consulting.de vornehmen. Die Anmeldung sollte spätestens 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin erfolgen. Bei späteren Anmeldungen bitte vorab im AZR-Büro oder per E-Mail nachfragen. Hotelzimmer für Präsenzveranstaltungen sind selbst zu buchen.

Für Stornierungen bis zu 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 70,-€ zzgl. MwSt. in Rechnung gestellt, danach wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe fällig.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe zurückerstattet. Weitere Ansprüche werden ausgeschlossen.

Auch als Inhouse-Schulung buchbar. – Sprechen Sie uns bei Interesse gerne an!