

HACCP für Fortgeschrittene

Sichern Sie Ihr System von allen Seiten ab - für beste Bewertungen in Audits

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **neue Gefahren und Risiken analysieren, bewerten und beheben:** so früh wie möglich ansetzen
- **Prozessrisiken, Verifizierung, Validierung:** sicher mit Mehrwert umsetzen
- **häufigste Beanstandungen der Behörden vermeiden:** den Prüfkatalog für herstellende Betriebe berücksichtigen
- **interne Audits zur Eigenkontrolle nutzen:** nichts übersehen – letzte Lücken schließen
- **Anforderungen der Auditoren erfüllen:** vermeiden Sie Abwertungen

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene & HACCP“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referierenden:

Dr. Norbert Kolb In beratender Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Dr. Andreas Daxenberger Lebensmittelchemiker, seit 2001 bei der TÜV SÜD Management Service GmbH. Auditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, FSSC 22000), Qualitätsmanagement und Prozessmanagement.

Klaus Meyer Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, 10 Jahre Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.

Lutz Rödiger Technischer Assistent Fachrichtung Chemie und Studium der Lebensmitteltechnologie. Seit über 20 Jahren in verschiedenen Unternehmen als QMB und Leiter Qualitätswesen tätig.

Julia Schmitz Oecotrophologin, Stellvertretende Abteilungsleiterin Qualitätssicherung bei der Kronenbrot KG, aktuell Qualitätsmanagerin bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG.

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Lebensmittelchemikerin; 10 Jahre Leitung QS in der Industrie. Inhaberin „SLO-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, bei Vorbereitung von Audits und Erstellung von HACCP-Studien unterstützt.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

24. Juni 2025

9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

10. Juni 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7799**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 10.06.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-In

09.00 Die wichtigen Feinheiten der Regelwerke: Das ist unbedingt zu beachten

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Die aktuellen Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsnormen IFS, FSSC 22000 und BRCGS zur Lebensmittelsicherheit

- Welche Zusammenhänge bestehen zwischen den Lebensmittelsicherheitsnormen und den Begriffen FSMS, PRP, GHP, OPRP und HACCP?
- Gibt es unterschiedliche Anforderungen bei der Konformitätsbewertung zu HACCP nach der Hygiene-VO (EG) 852/2004 oder dem Codex Alimentarius?
- Wo liegen die Grenzen des EU-Leitfadens 2022/C355 für Lebensmittelunternehmer bei der Umsetzung der guten Hygienepaxis (GHP) und des HACCP-Systems?
- Welche Dokumentation ist unbedingt notwendig für ein HACCP-System entsprechend der gesetzlichen und der Normforderung?
- Reicht eine einfache Erfolgsmessung bei HACCP-Schulungen für die Lebensmittelsicherheitsnormen aus?

10.00 Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung analysieren und bewerten

Julia Schmitz

- Gefahrenanalyse und abgeleitete Maßnahmen: Rückschlüsse für Untersuchungsintervalle
- Rohwaren-Spezifikationen: die wesentlichen Bestandteile zum HACCP
- Lieferantenbewertung: Anforderungen des HACCP-Systems
- Lieferantenaudit: Voraussetzungen für valide Ergebnisse nach HACCP-Kriterien

10.45 Pause

11.00 Allergenmanagement und Food-Fraud-Prävention nach HACCP-Kriterien

Lutz Roediger

- Die notwendigen Analysen beim Wareneingang und im Produktionsprozess
- Allergene im HACCP-Konzept, CCP und oPRP
- So vermeiden Sie Kreuzkontamination
- Verifizierung des Allergenmanagements
- Fallstudie: Gefahrenanalyse, Risikobewertung, Ableitung von Maßnahmen

11.45 Prozessrisiken, Verifizierung, Validierung: Sicher mit Mehrwert umsetzen

Dr. Norbert Kolb

- Verifizierung/Validierung nutzen und praktikabel durchführen
- Fehler und Prozessrisiken erkennen, bewerten und beheben
- Fremdkörpermanagement im HACCP-System
- Wirkungsvolle Linien- und Umgebungskontrollen
- Überwachung des HACCP-Systems: Neue Gefahren und Abweichungen umgehend erkennen und beheben

12.30 Mittagspause

13.30 Die häufigsten Beanstandungen der Behörden zu HACCP – und wie Sie diese vermeiden

Klaus Meyer

- Prüfkatalog für herstellende Betriebe
- Erwartungen der Überwachung bei der Prüfung und bei Abweichungen: wie Sie beanstandungsfrei durch die Prüfung kommen
- Bewertung der Zuverlässigkeit von Unternehmen und die Folgen
- Wann veröffentlicht die amtliche Überwachung nach § 40 Abs. 1a LFGB?
- Möglichkeiten des Widerspruchs bei behördlichen Beanstandungen

14.15 Das interne Audit zur Eigenkontrolle nutzen

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

- Was sind die häufigen Auffälligkeiten bei internen Audits in den letzten Jahren?
- Wie können Schwachpunkte erkannt werden und wie werden sie behoben?
- Wie kann das HACCP-Systems mit internen Audits bewertet werden?
- Was kann bei Auditkriterien, Auditzielen und Checklisten übersehen werden?
- Welche Bedeutung hat die richtige Vorbereitung des internen Audits für das externe Audit?

15.00 Pause

15.15 HACCP fordert seine eigene Verifizierung. Was fordern die Zertifizierungsstandards?

Dr. Andreas Daxenberger

- Die Vorgaben von IFS, BRC und FSSC mal etwas genauer gelesen: Erwartungen der Auditoren zum HACCP und der Dokumentation
- Erfahrungen der Audits: Hier hätten Abwertungen vermieden werden können
- Keine Abweichung und trotzdem schlecht – auch das gibt es
- An folgende Details sollten Sie bei der Verifizierung immer denken
- HACCP-Verifizierung mit wirklichem, fortlaufendem Nutzen für Ihr Unternehmen

16.00 „Round-Table-Gespräche“ in kleinen Gruppen mit den Referierenden

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen im kleinen Kreis.

17.00 Zusammenfassung der Round-Table-Ergebnisse im Plenum

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

HACCP-Teamleitung; HACCP-Beauftragte; Qualitätsmanagementbeauftragte; Qualitätsmanager; Leitung QM/QS; HACCP-Teammitglieder



Jetzt anmelden:
www.behrs.de/7799