

Seminar + Workshop

# HACCP

## für Fortgeschrittene

**HACCP  
rechtssicher  
angepasst!**

**Werden Sie HACCP-Manager  
im Bereich Lebensmittel!**

**Rechtliche Rahmenbedingungen:**

So erfolgt die Umsetzung ins nationale Recht

**Amtliche Überwachung:**

So bereiten Sie sich vor

**HACCP:**

Was jetzt gegenüber Ihrem Eigenkontrollsystem zu erweitern ist

**Dokumentation:**

Folgen aus der Dokumentationspflicht

**Schulung:**

Zusatzanforderungen aus dem neuen Recht

**Workshop zu den Themen HACCP und Hygiene-Schulung:**

Passen Sie Ihr System den neuen Anforderungen mit dem Wissen der Experten vor Ort an

**Termin:**

**15. und 16. März 2011  
in Köln**



**Prof. Dr. Eberhard  
Haunhorst**



**Dr. Ina  
Oltmanns**



**Dipl.-Biol.  
Regina Zschaler**

**Seminar-Referenten:**

**BEHR'S** ●●● *bringt die Praxis auf den Punkt.*

# Dienstag, 15.03.2011

9.30 bis ca. 17.15 Uhr

- 9.30 Check-in mit Begrüßungskaffee
- 10.00 **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst**  
**EU-Lebensmittelrecht – neue Entwicklungen**
- Welche Änderungen gibt es beim Hygienepaket?
  - EU-Schnellwarnsystem – aktuelle Auswertungen
  - Zulassungen von Betrieben – wie ist der Stand?
- 11.00 Kaffeepause
- 11.20 **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst**  
**Nationale Umsetzung der EU-Vorgaben**
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
  - Welche Regelungen gibt es beim Im- und Export?
- 12.10 Gemeinsames Mittagessen
- 13.10 **Regina Zschaler**  
**Dokumentation:**  
**Folgen aus der Dokumentationspflicht**
- Auswirkung der neuen Rechtslage auf die Dokumentation
  - Was jetzt wie zu dokumentieren ist
  - Umsetzung in der Rohstoff-Spezifikation
  - Wie Sie Ihre Mitarbeiter zur Dokumentation bewegen
- 14.20 **Regina Zschaler**  
**Schulung: Zusatzanforderungen aus dem neuen Recht**
- Auswirkung der neuen Rechtslage auf die Schulungen
  - Neue geforderte Schulungsinhalte
  - Auswahl der notwendigen Teilnehmer
  - Häufigkeit und Dauer der Schulung
  - So bringen Sie Ihre Schulungsteilnehmer dazu, die Neuerungen umzusetzen
  - Die richtige Erfolgskontrolle und Dokumentation der Schulung
- 15.30 Kaffeepause
- 15.45 **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst**  
**Amtliche Überwachung von Lebensmitteln**
- Ablauf der Überprüfung
  - Risikoorientierte Betriebsüberwachung – wie häufig wird kontrolliert?
  - Risikoorientierte Probenahmen
  - Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung – Beispiel Niedersachsen
  - Was tun bei Beanstandungen?
- 16.45 **Diskussion**
- ca. 17.15 Ende des ersten Seminartages

im Anschluss

**Behr's Get-Together bis 20.00 Uhr**  
**Erfahrungsaustausch mit Kollegen – Kontakte und Kommunikation**

# Mittwoch, 16.03.2011

9.00 Uhr bis ca. 16.45 Uhr

- 9.00 **Regina Zschaler**  
**Neue Entwicklungen des HACCP**
- Grundbegriffe und Definitionen
  - Bewertung der Gefährdungen
  - Gestaltung des HACCP-Konzeptes
- 10.00 **Dr. Ina Oltmanns**  
**Zusammenspiel des HACCP mit gängigen QM-Standards**
- IFS (International Food Standard)
  - BRC (British Retail Consortium)
  - QS (Qualität und Sicherheit GmbH)
  - spezifische Kundenanforderungen
- 10.45 Kaffeepause
- 11.00 **Dr. Ina Oltmanns**  
**Normen- und anwendergerechte Umsetzung des HACCP-Systems**
- effektive Einbindung der Teammitglieder, Schulung und Motivation
  - Risikoanalysen, Festlegung der Kontrollpunkte
  - anwendergerechte Anpassung der Prüfpläne
  - sinnvolles Review
- 11.45 **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst/Regina Zschaler**  
**Workshop: Sie erarbeiten in der Gruppe mit den Seminarleitern gemeinsam ein HACCP-Konzept anhand eines praktischen Beispiels**
- Feststellung und Bewertung von Gefährdungen
  - Festlegung von CCP's
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst/Regina Zschaler**  
**Workshop: Anpassung des bestehenden Systems an die neuen Anforderungen anhand Ihres Beispiels**
- Es werden verschiedene Arbeitsgruppen mit folgenden Workshopthemen gebildet:**
- Anpassung des HACCP-Systems einschließlich Dokumentation
  - Anpassung der bestehenden Schulungsinhalte und des Schulungsablaufs
- Kaffeepause während des Workshops
- 16.00 **Präsentation der Workshopergebnisse**
- Die einzelnen Teams stellen ihre Ergebnisse allen Teilnehmern vor.

ca. 16.45  
Ende des Seminars

Die Teilnehmer des Seminars qualifizieren sich als **HACCP-Manager im Bereich Lebensmittel** und erhalten ein Zertifikat.



## Die Referenten



### Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Studium der Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin. 1988 Eintritt in den amtstierärztlichen Dienst. 1993–1995 Referent für Lebensmittel- und Fleischhygiene beim Senator für Gesundheit in Bremen. Von 1996 bis 2001 Leiter des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen. Seit 2002 Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in Oldenburg. 2009 Bestellung zum Honorarprofessor an der Tierärztlichen Hochschule Hannover.



### Dr. Ina Oltmanns

Studium der Agrarwissenschaften mit anschließender Promotion in Bonn. Beschäftigung seit 1998 (Diplomarbeit: Herkunftssicherungssysteme und Rückverfolgbarkeit beim Rindfleisch innerhalb der EU) mit QM-Systemen in der Landwirtschaft, der Futtermittelwirtschaft und der Geflügelverarbeitung. Seit 2008 Qualitätsmanagerin im Zentralen Qualitätsmanagement der Lohmann & Co. AG in Lohne (Betreuung der Betriebe auch hinsichtlich diverser Zertifizierungen und HACCP).



### Dipl.-Biol. Regina Zschaler

Bis April 2002 Geschäftsführerin und Leiterin der Hauptabteilung Mikrobiologie im NATEC-Institut für naturwissenschaftliche-technische Dienste GmbH in Hamburg. Seit 2002 freiberuflich tätig als Beraterin in Fragen der Hygiene und Mikrobiologie.

## Teilnehmer:

Verantwortliche aus dem Lebensmittelbereich, die für die Umsetzung des neuen Hygienerechts verantwortlich sind.

## Setzen Sie Schwerpunkte:

Sie haben die Möglichkeit, den Referenten vorab Ihre speziellen Fragen einzureichen. Diese können dann in ihren Vorträgen darauf eingehen. Nutzen Sie diesen Vorteil! Senden Sie Ihre Fragen bitte bis zum **2. März 2011** an den Behr's Verlag.

## 10 Gründe, warum Sie das Seminar besuchen sollten:

- 1. Intensiv-Seminar:** Sie erwerben die Kenntnisse zur Umsetzung des neuen Hygienerechts in nur 2 Tagen.
- 2. HACCP für Fortgeschrittene:** Die Inhalte bauen gezielt auf bestehende Systeme auf.
- 3.** Sie erhalten **konkrete Hinweise** zur Umsetzung des HACCP-Systems nach dem aktuellen Recht.
- 4.** Sie passen **Ihre Konzepte** gleich im Workshop den neuen rechtlichen Anforderungen an.
- 5.** Sie bekommen aktuelle und zukünftige **rechtliche Vorschriften** aus erster Hand.
- 6.** Sie wissen, worauf die **Überwachung** wirklich achtet.
- 7.** Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl können die Referenten **individuell auf Ihre Bedürfnisse** eingehen.
- 8.** Sie **qualifizieren sich** als „HACCP-Manager im Bereich Lebensmittel“ und erhalten ein anerkanntes Zertifikat.
- 9.** Beim **Behr's Get-Together** treffen Sie Kollegen und Referenten zum zwanglosen Erfahrungsaustausch.
- 10.** Sie erhalten **umfangreiche Seminarunterlagen** sowie alle Workshopergebnisse.

# Anmeldung

## Ansprechpartnerin:

Seminarabteilung  
Frau Susann Luttermann  
Telefon: 040-227 008 62



## Zeit:

Dienstag, 15.03.2011: 9.30 bis 17.15 Uhr  
Mittwoch, 16.03.2011: 9.00 bis ca. 16.45 Uhr  
Programmänderungen sind vorbehalten.

## Seminargebühr:

Der Preis für zwei Tage beträgt 1.348,- € zzgl. MwSt.  
Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF), Teilnahmezertifikat und Pausenverpflegung. Im Anschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Get-Together ein.

## Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 22.0.2011 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

## Veranstaltungsort:

NH Köln-City  
Holzmarkt 47 • 50676 Köln  
Tel. 0221/2715 907 • Fax 0221/2715 956  
E-Mail: cco.koeln.de@nh-hotel.com  
Einzelzimmer im NH Köln-City kosten pro Übernachtung 117,- € inkl. Frühstück, abrufbar bis 15.02.2011.

## Zusätzliche Übernachtungsmöglichkeit:

Ibis Hotel Köln Centrum  
Neue Weyerstr. 4 • 50676 Köln  
Tel.: 0221/209 60 • Fax: 0221/209 61 99  
E-Mail: H1449@accor.com  
Einzelzimmer im Ibis Hotel Köln Centrum kosten pro Übernachtung 74,- € inkl. Frühstück, abrufbar bis 13.02.2011.

In beiden Hotels können Die Zimmer unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Das Hotel ist 20 Min. Fußweg vom NH Hotel entfernt.**

Weitere Informationen finden Sie außerdem auf der Homepage des Köln-Tourismus: [www.koelntourismus.de](http://www.koelntourismus.de)

## Ihre Faxanmeldung zum Seminar

**Bitte ausfüllen und per Fax an 040-220 10 91**

**Ja,** ich melde mich an zum Seminar  
**HACCP für Fortgeschrittene**

15. und 16. März 2011 in Köln

zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.348,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.

Name des Seminarteilnehmers

Funktion/Position

Vorwahl

Telefon

Vorwahl

Fax

E-Mail

Firma

Straße/Nr.

PLZ/

Ort

Branche

Datum

**X**  
Unterschrift

**Anmeldeschluss:  
02.03.2011**

**Anmeldung/  
Information unter:  
BEHR'S**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG  
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

**Telefon: 040 - 227 008-0**

**Telefax: 040 - 220 10 91**

**E-Mail: info@behrs.de**

**Internet: www.behrs.de**

**Telefax: 040-220 10 91**