Online Praxis-Seminar PLUS

HACCP-Praxisnetzwerk für QMBs

HACCP sicher umsetzen – gemeinsam weiterentwickeln

HACCP sicher umsetzen – mit Praxistransfer, Erfahrungsaustausch und Expertenbegleitung

Im HACCP-Praxisnetzwerk für QMBs übertragen Sie das Gelernte direkt in die Praxis und entwickeln Ihr HACCP-System kontinuierlich weiter.

Nach dem Programm werden Sie:

- **Gefahren fundiert bewerten:** Risiken systematisch beurteilen und priorisieren.
- **CCPs sicher festlegen:** Beherrschungsmaßnahmen wirksam ableiten.
- **Verbesserungspotenziale erkennen:** Das eigene HACCP-System kritisch hinterfragen.
- **Praxiserfahrungen nutzen:** Erkenntnisse aus der Transferphase in konkrete Maßnahmen überführen.
- **Kontinuierlich weiterlernen:** Erfahrungen, Lösungen und Impulse im HACCP-Praxisnetzwerk austauschen.

2 Live-Online-Module · 6 Wochen Praxistransfer · 4 Expertenkreise pro Jahr

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ inkl. BEHR’S...KI:** Zugriff ab Anmeldung bis 4 Wochen nach Abschluss des Programms
- **Seminaraufzeichnung:** Inhalte flexibel nacharbeiten und wichtige Fragestellungen gezielt vertiefen
- **Interaktive Live-Online-Teilnahme:** Eigene Fragen direkt mit dem Referenten diskutieren und individuelle Antworten erhalten
- **4 virtuelle Expertenkreise pro Jahr:** Aktuelle Fragestellungen, Erfahrungen und Lösungsansätze gemeinsam diskutieren

3. Februar und 17. März 2027

BEHR’S...AKADEMIE

Das Konzept auf einen Blick

Tag 1: Fachwissen & Analyse
HACCP-System kritisch betrachten, Handlungsfelder identifizieren und individuellen Praxisauftrag definieren.

6 Wochen: Anwenden & Erproben
Praxisauftrag im eigenen Unternehmen bearbeiten, Erfahrungen sammeln und offene Fragen dokumentieren.

Tag 2: Reflektieren & Weiterentwickeln
Ergebnisse gemeinsam auswerten, konkrete Fälle bearbeiten und Verbesserungsmaßnahmen ableiten.

4 x pro Jahr: Austauschen & dranbleiben (Termine: 19.03.2027, 04.06.2027, 29.10.2027, 17.12.2027 jeweils um 15:00 Uhr)
Virtueller QM-Expertenkreis für aktuelle Fragen, Erfahrungsaustausch und neue Herausforderungen.

Tag 1: 03.02.2027
HACCP-System überprüfen und konkrete Handlungsfelder identifizieren

09.00 Ankommen im Experten-Netzwerk
- Begrüßung und Vorstellung
- Wo stehen die Teilnehmenden mit ihrem HACCP-System?
- „Meine größte HACCP-Baustelle“ – aktuelle Herausforderungen identifizieren
- Erwartungen und individuelle Fragestellungen
- Aufbau und Arbeitsweise des QM-Netzwerks
- Vorstellung des Transferkonzepts zwischen Tag 1 und Tag 2

09.30 HACCP heute: was ein wirksames System leisten muss
- HACCP zwischen gesetzlichen Anforderungen, Standards und betrieblicher Realität
- Was unterscheidet ein „vorhandenes“ von einem funktionierenden HACCP-System?
- Verantwortlichkeiten von HACCP-Team und -Teamleitung
- Schnittstellen zu QM, Produktion und Geschäftsleitung
- Lebensmittelsicherheitskultur als Erfolgsfaktor
- Nutzung von KI bei HACCP-Aufgaben

10.30 Pause

10.45 Von der Produktbeschreibung zur belastbaren Gefahrenanalyse
- Voraussetzungen für eine belastbare Gefahrenanalyse
- Produktbeschreibung, bestimmungsgemäßer Gebrauch und relevante Verbrauchergruppen
- Prozess- und Fließdiagramme richtig erstellen und verifizieren
- Biologische, chemische, physikalische und allergene Gefahren
- Gefahren systematisch identifizieren und bewerten
- Typische Fehler und Schwachstellen aus der Praxis Gefahrenanalysen mit KI

Praxis-Tool: Checkliste zur Überprüfung der eigenen Gefahrenanalyse

Praxisübung: Beispielprozess analysieren bzw. einen Ausschnitt aus dem eigenen HACCP-System überprüfen

12.30 Mittagspause

13.30 Beherrschungsmaßnahmen, CCPs & Co. – die richtigen Entscheidungen treffen
- Geeignete Beherrschungsmaßnahmen festlegen
- Entscheiden, was tatsächlich kritisch und signifikant ist
- CCPs und weitere Kontrollmaßnahmen sinnvoll voneinander abgrenzen
- Kritische Grenzwerte festlegen und fachlich begründen
- Monitoring wirksam gestalten
- Dokumentation auf das erforderliche Maß ausrichten

Praxisübung: Bewertung konkreter Gefahren und Maßnahmen anhand von Fallbeispielen

15.00 Pause

15.15 Wenn es nicht nach Plan läuft: Abweichungen souverän beherrschen
- Vorgehen bei Grenzwertüberschreitungen und anderen Abweichungen
- Sofortmaßnahmen und Ursachenanalyse sinnvoll miteinander verbinden
- Produktentscheidungen fachlich absichern
- Wiederholungsfehler vermeiden
- Eskalationswege festlegen
- Fachlich fundierte Entscheidungen trotz Zeit-, Produktions- und Kostendruck vertreten

Praxisfall: „Die Produktion soll weiterlaufen – aus HACCP-Sicht bestehen jedoch Zweifel.“

16.15 Transferwerkstatt: Praxisauftrag für die Transferphase
Jetzt wird aus dem Seminar betriebliche Praxis: Sie leiten aus den Inhalten des Tages konkrete Aufgaben für das eigene HACCP-System ab. Die Aufgaben werden so formuliert, dass Ergebnisse, offene Fragen und Erfahrungen am zweiten Seminartag gemeinsam ausgewertet werden können.

Ergebnis: Jeder Teilnehmende verlässt Tag 1 mit einem individuellen, klar definierten Praxisauftrag.

Transferphase:
Anwenden und Erfahrungen sammeln – HACCP im eigenen Betrieb auf den Prüfstand stellen
Zwischen den beiden Seminartagen wenden Sie die erarbeiteten Methoden auf Ihr HACCP-System an und sammeln Erfahrungen für die gemeinsame Reflexion. Entscheidend ist, das Gelernte auf die betriebliche Realität zu übertragen und dabei zu erkennen:
Was funktioniert? Wo entstehen Schwierigkeiten? Welche Fragen ergeben sich erst bei der praktischen Umsetzung?

Ergebnisse, Auffälligkeiten und offene Fragestellungen bringen Sie zum zweiten Seminartag mit.

Im HACCP-Praxisnetzwerk verbunden bleiben
4 x pro Jahr Teilnahme am virtuellen QM-Expertenkreis

Als Teil des HACCP-Praxisnetzwerks bleiben Sie dauerhaft mit Fachkolleginnen und -kollegen sowie dem Referenten verbunden. Im Expertenkreis diskutieren Sie aktuelle Fragestellungen aus Ihrem Unternehmensalltag, tauschen Erfahrungen und Lösungsansätze aus, reflektieren gemeinsame Herausforderungen und erhalten Impulse zu neuen fachlichen Entwicklungen.

So entwickeln Sie Ihr HACCP-System gemeinsam mit Expertinnen, Experten und Fachkolleginnen und -kollegen kontinuierlich weiter.

Ihr Referent:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis HACCP und Hygiene.

Tag 2: 17.03.2027
Erfahrungen auswerten, Lösungen entwickeln und das HACCP-System weiterbringen

09.00 Transferforum: Erkenntnisse aus der Praxis

Der zweite Seminartag startet bewusst nicht mit einem neuen Themenblock, sondern mit den Erfahrungen aus den Unternehmen.

Die Teilnehmenden stellen ausgewählte Ergebnisse ihrer Praxisaufträge vor:

- Was wurde überprüft bzw. umgesetzt?
- Welche Erkenntnisse haben sich ergeben?
- Wo wurden Schwachstellen sichtbar?
- Welche fachlichen Fragen sind entstanden?
- Wo gab es Widerstände oder unterschiedliche Bewertungen?
- Welche Lösungsansätze haben funktioniert?

Im Team mit Herrn Lehrke analysieren Sie Fälle und entwickeln nächste Schritte.

10.30 Pause

10.45 Das HACCP-System weiterentwickeln – Verifizierung, Validierung und Pflege

- Wann muss ein HACCP-System überprüft werden?
- Verifizierung und Validierung praxisgerecht gestalten
- Änderungen bei Rohstoffen, Rezepturen, Anlagen und Prozessen berücksichtigen
- Erkenntnisse aus Reklamationen, Abweichungen, Audits und Analysen nutzen
- Neue bzw. veränderte Gefahren identifizieren und bewerten
- HACCP-Reviews effizient vorbereiten und durchführen
- Geeignete Nachweise für die Wirksamkeit von Maßnahmen auswählen
- HACCP-Lücken mit KI identifizieren und schließen

Praxis-Tool: HACCP-Jahrescheck/Review-Checkliste zur kontinuierlichen Kontrolle erarbeiten

12.00 Mittagspause

13.00 Vom Einzelkämpfer zum wirksamen HACCP-Team

- Rollen, Verantwortlichkeiten und notwendige Fachkompetenzen
- Aufgaben sinnvoll verteilen und Verantwortlichkeiten verbindlich gestalten
- Mitarbeitende für Lebensmittelsicherheit sensibilisieren
- Lebensmittelsicherheitskultur im Alltag besser verankern
- Fachliche Entscheidungen gegenüber Produktion und Geschäftsleitung vertreten
- Erkennen, wann externe Expertise erforderlich ist

Praxisübung: Stakeholder- und Kompetenzcheck für das eigene HACCP-System

14.00 Praxiswerkstatt: Lösungen für Ihre HACCP-Fälle

Nun stehen gezielt die Fragestellungen im Mittelpunkt, die sich während der sechs Wochen im Betrieb ergeben haben. Gemeinsam werden ausgewählte Fälle strukturiert bearbeitet:

- Problemstellung fachlich eingrenzen
- Erforderliche Informationen und Daten bestimmen
- Risikobewertungen hinterfragen
- Handlungsoptionen entwickeln
- Erfahrungen anderer Betriebe einbeziehen
- Fachlich begründete nächste Schritte ableiten

15.00 Pause

15.15 HACCP dauerhaft wirksam halten

- Änderungen systematisch in das HACCP-System überführen
- Erkenntnisse aus Abweichungen und Reklamationen nutzen
- Regelmäßige Reviews effizient organisieren
- Verbesserungspotenziale priorisieren
- Verantwortlichkeiten und Termine verbindlich festlegen
- HACCP als kontinuierlichen Prozess im Unternehmen verankern
- KI auch für die Verbesserung von HACCP nutzen

16.15 Mein HACCP-Fahrplan: Maßnahmen festlegen, Netzwerk nutzen

Sie schärfen Ihren persönlichen HACCP-Fahrplan und definieren die Themen, die Sie künftig ins Netzwerk einbringen möchten:

- Welche Maßnahmen setze ich kurzfristig um?
- Wo besteht weiterer Handlungsbedarf?
- Welche Kolleginnen und Kollegen sollte ich einbinden?
- Welche fachlichen Fragestellungen möchte ich weiterverfolgen?
- Welche Themen bringe ich künftig in das HACCP-Praxisnetzwerk ein?

Ihr Ergebnis:
Ein individueller Maßnahmenplan für die Weiterentwicklung Ihres HACCP-Systems sowie konkrete Ansatzpunkte für den weiteren fachlichen Austausch im Netzwerk.



Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:
Ihr Weg im HACCP-Praxisnetzwerk

Live-Online-Modul 1: 03.02.2027
Live-Online-Modul 2: 17.03.2027

Virtuelle Netzwerktreffen:	19.03.2027
(jeweils 1 Stunde)	04.06.2027
	29.10.2027
	17.12.2027

jeweila um15.00 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:
Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download.

Anmeldeschluss: 20. Januar 2027

Dieses Seminar ist ideal für:
Mitarbeitende und Führungskräfte aus QM/QS; HACCP-Teamleitungen; HACCP-Teammitglieder und Beratende

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

☐ Ja, ich melde mich an zum **Online Praxis-Seminar PLUS HACCP-Praxisnetzwerk für QMBs**
am 3. Februar und 17. März (inkl. virtuelle Nachtreffen) zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/700301**

Stornierung:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt.
Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.
Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

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
Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040–227 00 80 · www.behrs-akademie.de