Kompetenznachweis für Ihre Audits

Workshop Allergenmanagement

Systematisch in QM und HACCP implementieren – Wirksamkeit messbar steigern

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **verbindliche Instrumente für ein wirksames Allergenmanagement entwickeln:** betriebsspezifischen Allergenkontrollplan sowie ein Schnittstellenmanagent ausarbeiten und etablieren
- **Risiken systematisch steuern:** allergenbezogene Gefahren methodisch bewerten und nachvollziehbar in bestehende Qualitätsmanagement- und HACCP-Strukturen integrieren
- **Präventionskonzepte umsetzen:** zielgerichtet schulen und präventive Maßnahmen durch praxistaugliche Arbeitsanweisungen festigen
- **Prozessicherheit vom Wareneingang bis Warenausgang erhöhen:** Planung, Umsetzung und Kontrolle konsequent steuern

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:

Online-Seminar: Ein ganzer Tag geprüfter Input und Workshops zur direkten Umsetzung in Ihrem Betrieb.

Online-Modul „Allergene in Lebensmitteln“ inkl. BEHR’S...KI: Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar. Wert 380,- €

Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten. Wert 200,- €

1:1-Beratung: Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Frau Hanieh Kreye (bis 31.03.2027) Wert 300,- €

Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung ab mit dem Kompetenznachweis „Allergenmanagement“ der BEHR’S...AKADEMIE. Wert 300,- €

Ihr Termin: 20.01.2027

Ihre Referentin:
Hanieh Kreye ist Lebensmitteltechnologin (B. Eng.) und hat einen Master in Quality Management (B. Eng.) erworben. Mit langjähriger Erfahrung als Quality und Compliance Managerin und der Gründung der HK TQM-Beratung unterstützt sie Unternehmen dabei, ihre QM-Systeme erfolgreich aufzubauen, zu optimieren und nachhaltig zu sichern.

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,–
Teamtickets für Ihr Unternehmen inklusive Prüfungen:

- 2 Teilnehmende: nur € 1.998,– statt € 2.996,–
- 3 Teilnehmende: nur € 2.498,– statt € 4.494,–

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 06.01.2027

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/701901**
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 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 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091
E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

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

Seminarprogramm
20. Januar 2027

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung & Einstieg
- Vorstellung und Erwartungen der Teilnehmenden
- Praxis-Check und Bedeutung eines Allergen-managements

09.15 Allergene im Überblick
- Was sind Allergene?
- Überblick über die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene gemäß EU-Lebensmittelinformations-verordnung (LMIV)

10.15 Pause

10.30 Allergenmanagement in den QM-Standards
Allergenmanagement im HACCP verankert:
- Integration in die Gefahrenanalyse
  - Berücksichtigung allergenrelevanter Gefahren im HACCP-System
- Bewertung möglicher Eintragsquellen
- Definition geeigneter Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation und Nachweisführung
- Anforderungen an eine vollständige und aktuelle Dokumentation
  - Festlegung von Verantwortlichkeiten
  - Sicherstellung der Nachvollziehbarkeit im Auditfall

11.45 Mittagspause

12.45 Allergenmanagement in der Praxis
- Wareneingang und Lagerung: Worauf müssen Sie beim Wareneingang und bei der Lagerung besonders achten?
- Produktionsorganisation
- Vermeidung von Kreuzkontamination: Gibt es eine klare Trennung allergenhaltiger und allergenfreier Produkte?
- Reinigung
  - Allergenbezogene Reinigungspläne
  - Klare Zuordnung von Aufgaben und Zuständigkeiten
- Wirksamkeitskontrollen
  - Überprüfung der Reinigungsleistung (z. B. Sichtkontrolle, Freigabeverfahren)

13.45 Workshop „Allergenmanagement“
In diesem Workshop entwickeln Sie Schritt für Schritt einen betriebsspezifischen Allergen-Kontrollplan. Dabei berücksichtigen Sie alle relevanten Prozessbereiche – vom Wareneingang über die Lagerung und Produktionsplanung bis hin zu Reinigung und Verpackung – und legen geeignete Kontroll- und Präventionsmaßnahmen fest.

14.30 Pause

14.45 Dokumentation & Schulung
- Best Practice
- Standardisierte Arbeitsabläufe
- Schnittstellenmanagement
- Notfallmanagement
- Wissen Mitarbeitende, welche Allergene im Betrieb verarbeitet werden?
- Kennen sie das Vorgehen bei einer möglichen allergischen Reaktion?

15.45 Workshop „Wenn Allergene an Schnittstellen verloren gehen“
Im Team entwickeln wir gemeinsam ein wirksames Schnittstellenmanagement für das Allergenmanagement.

16.30 Zusammenfassung und Abschluss

16.45 Ende der Veranstaltung

17.00 Prüfungszeitraum (30 min)

Optionale Prüfung mit dem Kompetenz-nachweis „Allergenmanagement“ der BEHR’S...AKADEMIE

Sichern Sie sich Ihr Zertifikat zum Allergenmanagement der BEHR’S...AKADEMIE – einfach & flexibel:

- ✓ **Wertvolle Qualifikation sichern:** Nutzen Sie die optionale Prüfung, um Ihr Wissen offiziell mit Zertifikat der BEHR’S...AKADEMIE bestätigen zu lassen.
- ✓ **Bequem online teilnehmen:** Bearbeiten Sie die Prüfungsfragen im Anschluss an das Seminar bequem online.
- ✓ **Inklusive Teilnahme-Badge** für LinkedIn & E-Mail-Signatur zum Download nach dem Seminar.

Nutzen Sie Ihre Chance und starten Sie beruflich durch. Sie möchten die freiwillige Prüfung nicht ablegen? Selbstverständlich erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.

Dieses Seminar ist ideal für:

Verantwortliche aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion der Lebensmittelindustrie; HACCP-Teammitglieder; Hygiene-Beauftragte; IFS-Beauftragte; Mitarbeitende aus der Lebensmittelüberwachung.



Jetzt anmelden und Theorie in betriebliche Praxis überführen.

www.behrs.de/701901