Kompetenznachweis für Ihre Audits

HACCP für Einsteiger

Ein rechtskonformes und normgerechtes HACCP-System, das im betrieblichen Alltag trägt: typische Fehler vermeiden und Audits sowie behördliche Kontrollen sicher bestehen

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Ihr HACCP-System absichern:** Präventivprogramme, Gute Hygienepraxis, OPRP und CCP – ein System das trägt, statt bei der ersten Prüfung auseinanderzufallen.
- **Rechtssicher und normkonform handeln:** VO (EG) Nr. 852/2004, Codex Alimentarius, IFS, BRCGS und FSSC 22000 – was Sie tatsächlich umsetzen müssen.
- **Signifikante Gefahren erkennen:** Analysen erstellen, echte von vermeintlichen Gefahren trennen, Lenkungsmaßnahmen genau auf die entscheidenden Punkte richten.
- **Kritische Kontrollpunkte wirksam lenken:** validierte Grenzwerte festlegen, belastbares Monitoring einrichten, Korrekturmaßnahmen definieren.
- **Audits souverän bestehen:** die häufigsten Fehler erkennen, bevor ein Auditor sie findet, mit Dokumentation, die Ihr System nachvollziehbar belegt, statt es zu ersticken.

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:

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

Online-Modul „Hygiene und HACCP“ 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 Dr. Sylvia Wegner-Hambloch (bis 31.06.2027). Wert 300,- €

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

Ihr Termin 27. Januar 2027

Ihre Referentin:
Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Lebensmittelchemikerin; 10 Jahre Leitung QS in der Industrie. Inhaberin „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die die Nahrungsmittelindustrie bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.

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 13.01.2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/702001**
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 • 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

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Einführung

09.10 Das Fundament anwenden: Woraus ein tragfähiges HACCP-System wirklich besteht
- Warum HACCP ein präventives System ist – und warum keine Endkontrolle es ersetzen kann
- Die Bausteine im Zusammenspiel: Präventivprogramme, gute Hygienepraxis, OPRP und CCP
- PRP, OPRP, CCP – die Begriffe, die in der Praxis am häufigsten verwechselt werden
- Gefahr oder Risiko: Der Unterschied, der über die gesamte Analyse entscheidet
- Validierung, Monitoring und Verifizierung: drei Begriffe, drei Aufgaben, ein System

10.00 Rechtssicher aufgestellt: Was Gesetz, Codex und Standards wirklich von Ihnen verlangen
- Die verbindliche Basis: Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 und 5 sowie Anhang II
- Wo der Codex Alimentarius über die gesetzliche Forderung hinausgeht
- Zusatzforderungen der Standards IFS, BRCGS und FSSC 22000 im Überblick
- Der Leitfaden C 355/2022: verbindliche Vorgabe oder Orientierungshilfe?
- Was Behörde und Auditor tatsächlich sehen wollen

10.45 Pause

11.00 Die Basis absichern: Präventivprogramme, die Gefahren gar nicht erst entstehen lassen
- Welche Präventivprogramme Ihr Betrieb wirklich braucht – und welche nicht
- Gute Hygienepraxis als Teil der Präventivprogramme richtig verorten
- Die üblichen Schwachstellen: Reinigung, Schädlingsmonitoring, Allergen- und Fremdkörpermanagement
- Wann aus einem Präventivprogramm ein OPRP wird – und was das für die Lenkung bedeutet
- Nachweise, die im Audit standhalten, statt Ordner, die niemand liest

11.30 Workshop: Tragen meine Präventivprogramme?
Am Beispiel eines Musterbetriebs prüfen Sie gemeinsam mit Ihrer Referentin, ob die vorhandenen Präventivprogramme ausreichen, um sichere Lebensmittel herzustellen – oder ob ein HACCP-Plan mit kritischen Kontrollpunkten erforderlich wird. Sie erarbeiten, welche Hygienemaßnahmen die Forderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 und Anhang II, erfüllen, an welchen Stellen typische Lücken entstehen und wie sich diese schließen lassen. Sie nehmen eine erprobte Vorgehensweise mit, mit der Sie im eigenen Unternehmen belastbar beurteilen, ob Ihre Präventivprogramme genügen – und ersparen sich unnötige CCPs ebenso wie gefährliche Lücken.

12.30 Mittagspause

13.30 Sind meine Präventivprogramme bzw. die gute Hygienepraxis geeignet, sichere Lebensmittel in meinem Unternehmen herzustellen?
- Wenn nein, dann muss ich einen HACCP- bzw. OPRP- Plan erstellen
- Vorbereitung der Gefahrenanalyse
- Gefahren sicher bewerten: Eine Gefahrenanalyse, die signifikante Gefahren zuverlässig herausfiltert
- Biologische, chemische, physikalische, radiologische und allergene Gefahren systematisch erfassen
- Signifikanz bestimmen: welche Gefahr gelenkt werden muss und welche nicht
- Die häufigsten Fehler: zu viele Gefahren, fehlende Begründung, kopierte Fremdanalysen
- Von der bewerteten Gefahr zur passenden Lenkungsmaßnahme

14.15 Den Prozess beherrschen: Kritische Lenkungspunkte oder operatives Präventivprogramm bestimmen und wirksam lenken
- Bestimmung kritischer Lenkungspunkte oder operatives Präventivprogramm (CCP oder OPRP): Die Abgrenzung praxisnah und nachvollziehbar treffen
- Eintrittswahrscheinlichkeit und Schwere mit einer Risikomatrix bewerten
- Entscheidungsbäume effektiv nutzen
- Validierte kritische Grenzwerte oder Handlungskriterien festlegen und wissenschaftlich oder technisch belegen
- Monitoring einrichten: Wer misst was, wann und womit – und wie wird es dokumentiert?
- Korrekturmaßnahmen, die im Ernstfall greifen – inklusive Umgang mit dem betroffenen Produkt
- Validierung des HACCP-Plans und Verifizierungsverfahren
- Dokumentation und Aufbewahrung von Aufzeichnungen

15.00 Pause

15.15 Workshop: Einen HACCP-Plan erarbeiten, der wirklich standhält
Am Beispiel eines konkreten Produkts durchlaufen Sie die HACCP-Grundsätze: von der Gefahrenanalyse über die Bestimmung der CCP, der validierten Grenzwerte, dem Monitoring, den Korrekturmaßnahmen, der Validierung und der Verifizierung des HACCP-Plans bis zur Dokumentation. So entsteht ein HACCP-Plan, der die rechtlichen Forderungen erfüllt und zugleich die Validierungsanforderungen des Codex Alimentarius und der Lebensmittelsicherheitsnormen berücksichtigt.

16.15 Wirksam absichern und schulen: Validierung, Verifizierung und Mitarbeitende, die das System tragen
- Validierung und Verifizierung sauber trennen
- Eine Dokumentation aufbauen, die das System belegt, statt es zu ersticken
- Mitarbeitende so schulen, dass Lebensmittelsicherheit im Alltag ankommt und gelebt wird
- Die häufigsten Fehler im laufenden System – und wie Sie ihnen zuvorkommen

16.45 Zusammenfassung, offene Fragen und Abschluss
ca. 17.00 Ende der Online-Veranstaltung