

Praxis-Seminar

# Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung

Mitarbeiter leiten – Anforderungen erfüllen – Produktsicherheit erhöhen

## Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- **Verantwortlichkeiten im HACCP-Team festlegen:** Aufgaben delegieren und gezielt übertragen.
- **Standardanforderungen sicher erfüllen:** Neben BRCS und FSSC die aktuellen Inhalte des IFS 8 verstehen und umsetzen
- **Validierungen und Verifizierungen souverän durchführen:** Strukturiert planen und zielführend im Team umsetzen.
- **Krisen-Situationen routiniert lösen:** Das Team einbinden, Herausforderungen systematisch bearbeiten und erfolgreich meistern.
- **Produktsicherheit erhöhen:** Ihr HACCP-System pflegen, aktuell halten und gezielt weiterentwickeln.

Jetzt  
anmelden und  
Ihr HACCP-Team  
erfolgreich  
leiten!

### Ihr PLUS:

**Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften HACCP-Teamleiter der BEHR'S...AKADEMIE innerhalb von 7 Tagen nach der Veranstaltung online ab und sichern Sie sich Ihr Zertifikat!

**24. und 25. September 2025 in Hamburg**



**Ihr Referent:**  
**Matthias Lehrke**

**BEHR'S...AKADEMIE**



## Sehr geehrte Damen und Herren,

die Themen aus Ihrer Teamsitzung werden nicht zuverlässig umgesetzt und dem HACCP-Konzept fehlt die notwendige Akzeptanz? Erforderliche Unterstützung bleibt aus und alles bleibt an Ihnen hängen? Das sorgt für Frust und gefährdet die Lebensmittelsicherheit. Das muss nicht sein, denn mit wenigen gezielten Maßnahmen gelingt es Ihnen, frischen Wind in Ihr HACCP-Management zu bringen.

Live vor Ort in Hamburg beim Praxis-Seminar „Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung“ erhalten Sie praktische Lösungsansätze, um mehr Schwung in Ihr HACCP-Management zu bekommen, das Verständnis für HACCP im Unternehmen zu fördern und die Vorgaben erfolgreich umsetzen.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team festlegen: Aufgaben delegieren und gezielt übertragen.
- Standardanforderungen sicher erfüllen: Neben BRCGS und FSSC die aktuellen Inhalte des IFS 8 verstehen und umsetzen.
- Produktsicherheit erhöhen: Ihr HACCP-System pflegen, up to date halten und gezielt weiterentwickeln.

Nach der Veranstaltung leiten Sie Ihr Team systematisch, setzen die Validierungen und Verifizierungen souverän sowie zielführend um und sorgen neben mehr Wirkung für eine hohe Akzeptanz.

Profitieren Sie von der langjährigen Erfahrung unseres Experten, um Ihr HACCP-Management zu optimieren und dabei sogar noch Zeit zu sparen. Nutzen Sie die Gelegenheit, um auf Nummer sicher zu gehen und offene Fragen zu klären. Für mehr Sicherheit und erfolgreiche Audits!

Mehrere Workshops helfen Ihnen dabei, das vermittelte Wissen direkt in die Praxis umzusetzen.

Ihr

  
Dr. Arno Langbehn  
Geschäftsführer

## 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“.

1. Tag, 24. September 2025

### 10.00 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung des Programms

### 10.15 Verantwortung und notwendige Befugnisse des HACCP-Teamleiters

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des HACCP-Teams und der Teamleitung
- Einbindung in betriebliche Entscheidungsprozesse sicher umsetzen
- Befugnisse und Pflichten gegenüber dem Vorgesetzten
- Notwendige Informationsrechte und Informationspflichten regeln
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen vermeiden

### 10.45 Die HACCP-Welt und was davon für das Team relevant ist

- Neue Begriffe und HACCP C 355 Bekanntmachung
- Einstieg in die Neuerungen vom IFS Food 8
- Gefahrenanalysen spezifisch aufbauen
- Allgemeine Gefahrenanalyse interpretieren und herleiten
- Kern-Anforderungen der Global Players IFS, BRCGS, FSSC 22000
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRPs und oPRPs
- Entscheidungsbäume: EU-HACCP-Bekanntmachung, Codex Alimentarius und FDA
- Abgrenzung HACCP, TACCP und VACCP
- Exkurs: Schwachstellenanalyse Food Fraud (VACCP)
  - Wie kann KI helfen, Dokumente zu erstellen und Verordnungen zusammenzufassen

### 11.45 Kaffee- und Kommunikationspause

### 12.00 Die Leitung des HACCP-Teams: So erreichen Sie Ihre Ziele!

- Ihre Jahresplanung: schnell und einfach erledigen
- Motivieren Sie Ihr HACCP-Team
- Sitzungen effektiv leiten und protokollieren
- Die Geschäftsführung überzeugen
- Entlasten Sie Ihre Schultern: Verantwortungen und Aufgaben im Team verteilen
- Gefahrenanalyse richtig durchführen: Machen Sie Ihre Mitarbeiter fit!
- Auswertungen und Reports aussagekräftig erstellen: Produktsicherheitsreport und HACCP-Compliance-Report
- HACCP in der Managementbewertung darstellen
- Verständnis der Mitarbeiter in der Produktion stärken

### 12.45 Übertragung von Aufgaben- und Verantwortungen im HACCP-Team

- Wie Sie Einkauf, Technik, Produktionsleitung, IT und Produktentwicklung aktiv einbinden
- Team-Building: Erfahrungsaustausch gestalten: Werden Sie gemeinsam erfolgreicher

### 13.15 Hauptfehler im HACCP leicht erkennen und beheben

- Darstellung von Gefahren mit Hilfe des Risikoradars
- Gefahrenbezeichnungen: So bezeichnen Sie Gefahren und Ursachen richtig
- Fliebschemen: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen: Typische Fehler auf die Sie achten sollten
- Verifizierung und Validierung: Praktische Tipps für die Umsetzung
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern

### 14.00 Mittagspause

#### 15.00 Workshop: Fehler im HACCP-Konzept erkennen und beheben

- Gefahren und Plausibilitäten prüfen
- Bewertung der Gefahren

Der Referent analysiert gemeinsam mit Ihnen ein HACCP-Konzept auf Schwachstellen und entwickelt entsprechende Verbesserungen die Sie gleich in Ihrem Betrieb umsetzen.

### 16.15 Kaffeepause

#### 16.30 HACCP in der Produktion stärken

- Das Bewusstsein für HACCP wirkungsvoll fördern
- Ideen für Aushänge und Beschriftungen
- Effektive Einbindung der Beschäftigten und Führungskräfte
- CCPs und CPs schnell und einfach in der Produktion darstellen und schulen
- Das Golden Circle-Prinzip – Wie Sie den „Golden Circle“ effektiv anwenden

### 17.45 Zusammenfassung des 1. Seminartages und Fragen

### 18.00 Ende des ersten Seminartags

#### 18.30 Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

### Mehr als reine Wissensvermittlung!

Profitieren Sie an den beiden Präsenz-Tagen von interaktiven Übungen, Workshops und umfassenden Diskussionen.

So müssen Sie Ihr Wissen direkt anwenden, Zweifelsfälle mit anderen Experten lösen und übertragen das Erlernte mühelos in Ihren Alltag.

### 09.00 Herunterstufen von CCPs

- Sicher argumentieren und stichhaltig begründen

### 10.00 Ihr HACCP 4.0: Wie Sie Ihr HACCP weiterentwickeln

- HACCP in Modulen strukturieren
- So wenden Sie eine zwei- und dreistufige Gefahrenanalysen optimal an
- Prozess-Fehler-Matrix für das HACCP anwenden
- HACCP-Karten und -Schilder: Werben Sie für Ihre HACCP-Themen
- Gefahrenatlas: Ein praktisches Tool für Ihre Gefahrenanalyse
- Das sollten Sie wissen: Wissenssch. Angaben zum HACCP
- Tipps für Excel → alles in einer Datei

### 10.45 Kaffeepause

### 11.00 Erfolgreich validieren und verifizieren im HACCP-Team

IFS 8: Validierungsmethoden festlegen und Validierung von oPRPs

- Wie Sie die Anforderungen „Verifizierung und Validierung“ mit dem HACCP-Team erfüllen
- HACCP-Audits im Rahmen der Verifizierung gekonnt kombinieren
- Prüfkriterien mit der Hilfe von KI erstellen lassen

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

#### 13.30 Workshop: Verifizierung sicher durchgeführt

- Verifizierung anhand von Fallbeispielen
  - Kriterien und Stichproben festlegen
  - Methoden für die Verifizierung planen
- Gemeinsam mit dem Referenten legen Sie Kriterien für die Verifizierung fest und legen so den Grundstein für eine erfolgreiche Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

### 14.45 Kaffeepause

#### 15.15 Workshop: Validierung schnell und einfach durchgeführt

- Validierung anhand von Fallbeispielen
  - Maschineneuanschaffungen, Produktneueinführungen, Kunden-Reklamationen gezielt im HACCP-Team meistern
- Anhand von Fallbeispielen führen Sie in der Gruppe Validierungen durch und wenden die vermittelten Inhalte direkt in der Praxis an.

#### 16.30 Richtig argumentieren im Audit

- Typische CCPs: Welche es sind und welche nicht
- Nicht gesetzte CCPs sachlich und erfolgreich begründen
- Herunterstufen von CCPs
- Detaillierungsgrad von Fließdiagrammen
- Vollständigkeit von Gefahren überprüfen

### 17.00 Fragerunde und Zusammenfassung der Veranstaltung

### ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

