

Praxis-Workshop

HACCP-Praxis-Training

Die täglichen Herausforderungen aktiv bewältigen

Nach diesem Praxis-Training werden Sie:

- **Gefahrenanalysen bravurös meistern:** Risiken quantifizieren und Korrekturmaßnahmen ableiten.
- **Stolperfallen vermeiden:** Den richtigen Weg nehmen, der zu Ihren Rahmenbedingungen passt.
- **Ihr Konzept auf die Praxis ausrichten:** HACCP verschlanken und korrekt kommunizieren.
- **Abweichungen vorbeugen:** Proaktive Fehlervermeidung statt Ärger im laufenden Betrieb
- **Schlüsselmethoden für ein gutes HACCP anwenden:** Typische Fehler im HACCP-Konzept vermeiden
- **Fließdiagramme korrekt formulieren:** Effektivität durch ein schlankes Ablaufschema
- **die Weichen für die Zukunft stellen:** Praxiserfahrung nutzen und im Betrieb umsetzen.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Hygiene & HACCP“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

25. und 26. März 2026 in Frankfurt a. M.



Ihr Referent:

Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

Learning by doing im geschützten Raum – während des Trainings sind Sie gefragt. In kleinen Gruppen bearbeiten Sie Gefahrenanalysen, erstellen Kontrollmaßnahmen, stufen Lieferanten ein... Und vieles mehr!

Mit dem HACCP-Praxis-Training entwickeln Sie Ihr Skillset aktiv weiter. So gelingt es Ihnen mühelos, Schwierigkeiten in Ihrem Alltag gezielt zu lösen und Sicherheit herzustellen. Das Praxis-Training liefert Ihnen individuelle Strategien und Lösungswege für Ihre tägliche Arbeitswelt, die funktionieren.

Erfahren Sie, wie andere Teilnehmer in solchen Situationen vorgehen. Schaffen Sie wertvolle Synergien im Plenum. Entwickeln Sie Ihre Kompetenzen weiter mit diesem professionellen Praxis-Training.

Ihr

Dr. Arno Langbehn

Geschäftsführer

1. Tag, 25. März 2026

10.00 Begrüßung und Einführung

- Vorstellungsrunde
- Ziele der Veranstaltung
- Ihre Wünsche im Fokus

10.15 Schlüsselmethoden für Ihre Praxis

- Begriffe wie Risiko, risikobasiert, Kontaminationsrisiko, Risikobewertung, Gefahr, Gefährdung, Verifizierung und Validierung korrekt interpretieren, auseinanderhalten und anwenden
- Typische Fehler in HACCP-Konzepten erkennen und vermeiden
- Unterschiedliche Wege und Methoden, um ein HACCP aufzubauen
- Möglichkeiten, KI sinnvoll einzusetzen

11.30 Kaffee- und Kommunikationspause

11.45 Workshop – Typische Stolperfallen bei den Fließdiagrammen

- Fließdiagramm – Erarbeiten Sie ein effektives und schlankes Ablaufschema
- Was ist der optimale Detaillierungsgrad?
- Welche Themen gehören in ein Fließdiagramm?
- Welche Themen wären noch sinnvoll?
- Verifizierung eines Fließdiagramms: Wie lauten die Kriterien?

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Präsentation der Ergebnisse

14.30 Workshop – Gefahrenanalyse Rohstoffe

Im Rahmen der Produktentwicklung werden neue Rohwaren eingesetzt. Erstellen Sie auf Grundlage der Rezeptur eine Gefahrenanalyse zur Vermeidung von allergenen Kreuzkontaminationen.

- Kann KI helfen? Gefahren für Rohstoffe mit KI-Hilfe schneller idenfizieren
- Welche Dokumente und Informationen sind für eine Gefahrenanalyse erforderlich?
- Wie sind die Dokumente zu prüfen und zu bewerten?
- Welche Analysen sind einzufordern oder zu erstellen?
- Aufbau einer Gefahrenanalyse für Rohstoffe
- Risikoeinstufung des Lieferanten
- Wie werden die Grenzwerte formuliert?
- Ableitung von Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen beim Lieferanten und intern
- Welche Konsequenzen ergeben sich für die Produktion aus der Gefahrenanalyse?

16.00 Kaffee- und Kommunikationspause

16.15 Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

17.00 Workshop: Erstellen einer Gefahrenanalyse für einen CCP

- Beschreibung der Gefahren, Ursachen und Auswirkung
- Angabe der GHPs/PRPs
- Berechnung der Risiken
- Fragen vom Entscheidungsbaum beantworten
- Schlussfolgerung treffen
- Spezifische Kontrollmaßnahmen und deren Überwachung nennen
- Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

18.00 Ende des ersten Seminartags

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“.

09.00 Rückblick Tag 1 und Ausblick auf den heutigen Tag

09.15 Warm-up

- Begriffserklärung - Abgrenzung GHP/PRP/oPRP und CCP
- Kontrollmaßnahmen vs. Überwachungen
- Anforderungen an die Überwachung von GHPs/PRPs, oPRPs und CCPs
- Wie können beobachtbare Grenzwerte überwacht werden?
- Worauf ist bei Grenzwerten zu achten?
- Validierung und Verifizierung
- Was ist mit der Validierung des HACCP-Plans gemeint?
- Lebensmittelsicherheitskultur – Anforderungen und Umsetzung

10.00 Kaffee- und Kommunikationspause

10.15 Workshop: Überwachungen planen

Für ausgewählte Kontrollmaßnahmen werden die Überwachungen erarbeitet

- Häufigkeit und Methoden der Überwachungen
- Grenzwerte
- Vorgehen bei Abweichungen (Unterschiede zwischen oPRPs und CCPs beachten)
- Messbare und beobachtbare Grenzwerte
- Überprüfung von CCP-Aufzeichnungen
- Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Workshop: Validierungen für oPRPs und CCPs planen

- Was muss bewiesen werden?
- Welche Herausforderungen liegen dabei vor?
- Ab wann ist es wirksam?
- Vorgehen beschreiben
- Erstellung eines HACCP-Plans
- Aufbau eines Nachweises für die Validierung
- Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Workshop: Verifizierung eines GHPs/PRPs und eines oPRPs oder CCPs

- Kriterien erarbeiten
- Vorgehen beschreiben
- Stichproben festlegen
- Aufbau eines Verifizierungsplans

16.30 Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

- Zusammenfassung und Feedback

17.00 Ende des zweiten Seminartags

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.



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 25. März 2026,
von 10.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 26. März 2026,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarunterlagen in gedruckter Form
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss: 7. März 2026

Veranstaltungsort:

Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe
Voltastr. 29 • 60486 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-7926-0
E-Mail: h1204-re@accor.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe
pro Übernachtung € 109,- inkl. Frühstück, abrufbar bis
zum 03.03.2026 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“.
Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie
bitte vor Ort selbst.

Dieses Seminar ist ideal für:

HACCP-Teamleitung; HACCP-Beauftragte;
Qualitätsmanagementbeauftragte; Qualitätsma-
ger; Leitung QM/QS; HACCP-Teammitglieder



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 Praxis-Workshop
HACCP-Praxis-Training
am 25. und 26. März 2026 zu den 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

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7854**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 09.02.2026 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Datum

Unterschrift

S-7854-3-01-2; 03/26