

Technik und HACCP in der Lebensmittelindustrie

Risiken minimieren – Standards erfüllen – Sicher produzieren

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **Alle aktuellen Anforderungen der Standards an die Technik erfüllen:** IFS, BRCGS und FSSC
- **Technische Gefahren ermitteln, analysieren und bewerten:** Physikalisch, chemisch, radioaktiv
- **Risiken der Technik minimieren und nachhaltig beherrschen:** Die Basis für eine sichere Produktion schaffen
- **Dokumente zuverlässig prüfen und die Vollständigkeit sicherstellen:** Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsnachweise
- **Akzeptanz zwischen QM und Technik schaffen:** Kommunikation und Zusammenarbeit optimieren

Ihr PLUS

- **Online Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften Techniker mit Schwerpunkt HACCP für Lebensmittelunternehmen der BEHR'S...AKADEMIE ab.
- **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!

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“.

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

Ihr Termin

28. April 2026

9.00 bis 17.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

14. April 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7855**

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 dem 14.4.2026 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr 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, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



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 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

09.15 Einstieg und Basis

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des technischen HACCP-Teams
- Forderungen der Standards (IFS, FSSC, BRCGS) für technische Gefahrenanalysen erfolgreich umsetzen
- Technik als elementaren Teil des HACCP-Systems verstehen
- Vorgehen bei nicht konformen Anlagen

10.15 Technische Gefahren identifizieren und nachhaltig beherrschen

- Aufbauvarianten von technischen Gefahrenanalysen kennenlernen
- Notwendige PRPs und deren Details für das technische HACCP ermitteln
- technische oPRPs identifizieren
- Typische technische Gefahren ermitteln und deren Ursachen erkennen
- Physikalische, chemische und radioaktive Gefahren analysieren, bewerten und überwachen
- Besonderheiten von Anlagen: Diese Gefahren lauern und so identifizieren Sie diese
- Kritische Wartungen und provisorische Reparaturen: So gehen Sie richtig vor
- Wartungen priorisieren und kategorisieren
- Fehler und Ausfälle von Maschinen und Anlagen einstufen und nachhaltig beheben

11.30 Workshop Elastomere: Technische Gefahrenanalyse richtig aufgebaut

Elastomere sind in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet. In kleinen Teams erstellen Sie eine beispielhafte Gefahrenanalyse für den Einsatz von Elastomeren. Im Anschluss besprechen Sie die Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten wertvolle Tipps für die praktische Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

12.15 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Leitung Technik; Mitarbeiter für Wartung von Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie; Leitung QM/QS; Qualitätsmanager; QM-/QS-Beauftragte; Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung; HACCP-Teammitglieder

13.15 Kontaktmaterial und Arbeitsumfeld

- Einstufung von Materialien: Vorgaben und Nachweispflichten erfüllen
 - Anforderungen der VO (EU) 10/2011
 - Wichtige Hinweise und Vorgaben von EHEDG, BfR und FDA sowie DIN-Normen
- Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsnachweise zuverlässig prüfen und deren Vollständigkeit sicherstellen
- Eigenschaften von Kontaktmaterialien, Reinigungsmitteln und Fetten berücksichtigen
- Beständigkeiten von Material bewerten
- Gefahren aus dem Arbeitsumfeld (von Isolierungen bis Putz) richtig bewerten und kontrollieren
- Vorgehen bei Neuanlagen (Qualifizierung/Abnahme, Gefahrenanalysen, Validierung)

14.45 Pause

15.00 Verifizierungen, Überwachungen und Validierung

- Grundlagen und Begriffe
- Verifizierungen und Validierungen zielsicher planen und umsetzen
- Abnahmen von Anlagen richtig durchführen
- Mindestmaß einer Validierung von Metalldetektoren und Röntgengeräten kennen
- Validierung einer Anlage vor Inbetriebnahme
- Tipps für Audits

15.45 Workshop: Verifizierung sicher umsetzen

Sie erarbeiten gemeinsam mit dem Referenten eine optimale Planung, um die Verifizierung der Maschinenwartung sicher umzusetzen.

16.45 Zusammenfassung und Beantwortung noch offener Fragen

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Optionale Prüfung

Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften „Techniker mit Schwerpunkt HACCP in Lebensmittelunternehmen“ der BEHR'S...AKADEMIE ab.



Jetzt anmelden:

Gehen Sie auf Nummer sicher und melden Sie sich jetzt an! Vermeiden Sie technische Fehlerquellen sowie Schwachstellen in Ihrem HACCP-Konzept, entwickeln Sie das technische HACCP weiter - für noch mehr Sicherheit in Ihrer Produktion!

www.behrs.de/7855