

Food Safety • Food Defense • Food Fraud

Gefahren- & Verwundbarkeitsanalysen für Lebensmittel & Verpackungen optimieren und effizient nutzen

Dieses Online-Seminar bringt Ihnen an nur einem Tag:

- **mehr Lebensmittelsicherheit:** durch gute Differenzierung zwischen den Systemen und ihre effektivere Nutzung.
- **hohe Verlässlichkeit, Belastbarkeit und Effizienz:** gestalten Sie Ihre Risiko- und Verwundbarkeitsanalysen individueller und schneller.
- **Auditsicherheit:** Argumente, um Ihre Analysen in allen Kontrollen sicher zu verteidigen.
- **Optimierung Ihres HACCP-Systems:** Maßnahmen für eine Verschlinkung durch Synergien mit den anderen Systemen.
- **Einhaltung der IFS-Anforderungen:** sichern Sie Ihren „Food Fraud Mitigation Plan“.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR'S...KI:** 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!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihr Referent:



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.

Ihr Termin:

1. Juli 2026
9.00 bis 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss

17. Juni 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7882**

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

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmenden

09.10 Aufbau der einzelnen Gefahrenanalysen zweck- und zielgerecht gestalten

- Abgrenzung „Gefahr“ und „Risiko“
- Anforderungen des IFS Food zu Food Safety, Food Fraud, Food Defense
- Hilfreiches Tool EU Guideline für HACCP
- Elemente aus denen eine Gefahrenanalyse besteht
- Erforderliche Daten für die Erstellung
- Auffälligkeiten, die im Qualitätsmanagement zu genaueren Kontrollen anregen sollten

10.15 Nachvollziehbare und differenzierte Risikobewertung

- Aufbau und Nutzen der Risikobewertung
- Mehr Risiken durch Zusammenarbeit mit Kollegen erfassen
- Gezielte Fragen für höhere Risikoidentifizierung
- Nutzung von Gestaltungsspielräumen bei der Risikobewertung
- So gelingt die Validierung Ihres Systems

11.00 Pause

11.15 Abgrenzung der verschiedenen Systeme mit ihren Risikobewertungen

- Food Safety (HACCP) vs. Food Defense vs. Food Fraud
- Was macht welche Analyse aus? Charakteristika und Funktionen der einzelnen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen laut IFS-Food Version
- HACCP: CCPs und OPRPs sinnvoll einsetzen
- Die positiven Auswirkungen der richtigen Gefahrenanalyse:
 - Food Safety: Prozessoptimierung – mehr Lebensmittelsicherheit
 - Food Fraud: Einkaufsoptimierung – mehr Konformität und Legalität
 - Food Defense: Selbstschutz – mehr Sicherheit für das Unternehmen

12.00 Mittagspause

13.00 Workshop: Vereinfachung des Systems

Gemeinsam mit dem Referenten betrachten Sie reale Praxisbeispiele zu Gefahrenanalysen und Mitigation-Plänen aus Ihrem Unternehmen oder seiner Praxis. Anschließend besprechen Sie im Plenum, wie diese vereinfacht werden könnten.

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte; Leiter und Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement; Leiter und Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung; Hygienebeauftragte; Mitglieder des HACCP-Teams; Food-Fraud-Beauftragte; Berater von Lebensmittelunternehmen

13.45 Der Gefahr zuverlässig und auditgerecht zuvorkommen

- Anforderungen aus dem neuen Katalog des IFS Food Version, wie z.B. der „Food Fraud Migration Plan“
- Unbekannte oder leicht zu übersehende Risiken erkennen
- Überprüfung und Wahrung der Plausibilität innerhalb der Systeme
- Vorteile, die aus umfassenden Analysen entstehen
- So binden Sie die relevanten Mitarbeiter in die Risikoanalysen mit ein
- Sicher durchs Audit durch schlüssige und belastbare
 - Argumentationstechnik
 - Taktik
 - Methodik

15.00 Pause

15.10 Wie Sie die Neugestaltung der Systeme im Unternehmensalltag unterbringen

- Mögliche Wege zu neuen Blickwinkeln
- Den richtigen Zeitpunkt für eine Überarbeitung wählen
- Lücken & Fehler durch gezielte Betrachtung schnell identifizieren
- Informationen gezielt nutzbar machen
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen
- Potentiale zur Zusammenfassung von Gefahrenanalysen
- Schema, das für alle drei Analysen genutzt werden kann
- Methoden, um Gefahrenanalysen übersichtlich zu erfassen

16.10 Pause

16.20 Workshop: Eigene Analysen effizient erstellen

Sie erstellen gemeinsam mit dem Referenten anhand eines vorgegebenen Szenarios Analysen für HACCP, Food Fraud und Food Defense sowie einen „Food Fraud Mitigation Plan“, um die Ergebnisse direkt in Ihre Unternehmenspraxis übernehmen zu können.

17.15 Zusammenfassung und abschließende Fragen

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden, um Ihre Gefahrenanalysen zu harmonisieren!

www.behrs.de/7882