

Workshop Allergenmanagement

Systematisch in QM und HACCP implementieren - Wirksamkeit messbar steigern

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **verbindliche Instrumente zum Allergenmanagement entwickeln:** betriebsspezifischen Allergenkontrollplan sowie praxisorientierte Audit-Checklisten entwickeln
- **Risiken systematisch steuern:** allergenbezogene Gefahren methodisch bewerten und nachvollziehbar in bestehende Qualitätsmanagement- und HACCP-Strukturen integrieren
- **Präventionskonzepte umsetzen:** zielgerichtet schulen und präventive Maßnahmen durch praxistaugliche Arbeitsanweisungen festigen
- **Prozesssicherheit vom Wareneingang bis Warenausgang erhöhen:** Planung, Umsetzung und Kontrolle konsequent steuern

Ihr PLUS

- **Online Modul „Allergene in Lebensmitteln“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis Allergenmanagement der BEHR'S...AKADEMIE ab.
- **Beratung:** Sichern Sie sich Antworten auf Ihre individuellen Fragestellungen in einer persönlichen Beratung durch die Referentin.
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!

Ihre Referentin:

Hanieh Kreye ist Lebensmitteltechnologin (B. Eng.) und hat einen Master in Quality Management (B. Eng.) erworben. Mit langjähriger Erfahrung als Quality und Compliance Managerin in verschiedenen Industrien, darunter Lebensmittel, Futtermittel, Pharma und Medizin, bringt sie fundiertes Fachwissen in der Implementierung und Optimierung von Qualitätsmanagementsystemen (QMS) ein. Ihr Fokus liegt auf der Einhaltung von Regularien, Prozessoptimierung, Risikomanagement und der kontinuierlichen Verbesserung von Qualitätsstandards. Mit der Gründung der Unternehmung HK TQM-Beratung unterstützt sie Unternehmen in verschiedenen Branchen dabei, ihre QM-Systeme erfolgreich aufzubauen, zu optimieren und nachhaltig zu sichern.

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

Ihre Termine

17. Juni 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
3. Juni 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7895**

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 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

- Vorstellung und Erwartungen der Teilnehmenden
- Praxis-Check und Bedeutung eines Allergenmanagements

09.10 Allergene im Überblick

- Was sind Allergene? Welche gesundheitlichen Risiken können entstehen?
- Überblick über die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Korrekte Kennzeichnung und Verbraucherinformationen

10.15 Pause

10.30 Allergenmanagement in den QM-Standards

- Integration in die Gefahrenanalyse
 - Berücksichtigung allergenrelevanter Gefahren im HACCP-System
- Bewertung möglicher Eintragsquellen
- Definition geeigneter Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation und Nachweisführung
- Anforderungen an eine vollständige und aktuelle Dokumentation
 - Festlegung von Verantwortlichkeiten
 - Sicherstellung der Nachvollziehbarkeit im Auditfall

11.45 Mittagspause

12.45 Allergenmanagement in der Praxis

- Wareneingang und Lagerung:
Worauf müssen Sie beim Wareneingang und bei der Lagerung besonders achten?
- Produktionsorganisation
- Vermeidung von Kreuzkontamination:
Gibt es eine klare Trennung allergenhaltiger und allergenfreier Produkte?
- Reinigung
 - Allergenbezogene Reinigungspläne
 - Klare Zuordnung von Aufgaben und Zuständigkeiten
- Wirksamkeitskontrollen
 - Überprüfung der Reinigungsleistung (z. B. Sichtkontrolle, Freigabeverfahren)

Dieses Seminar ist ideal für:

Verantwortliche aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion der Lebensmittelindustrie; HACCP-Teammitglieder; Hygiene-Beauftragte; IFS-Beauftragte; Mitarbeiter aus der Lebensmittelüberwachung



Jetzt anmelden und Theorie in betriebliche Praxis überführen!

www.behrs.de/7895

13.45 Workshop „Allergenmanagement“

In diesem Workshop entwickeln Sie Schritt für Schritt einen betriebsspezifischen Allergenkontrollplan. Dabei berücksichtigen Sie alle relevanten Prozessbereiche – vom Wareneingang über die Lagerung und Produktionsplanung bis hin zu Reinigung und Verpackung. Sie legen geeignete Kontroll- und Präventionsmaßnahmen fest.

14.30 Pause

14.45 Dokumentation & Schulung

- Wissen Mitarbeitende, welche Allergene im Betrieb verarbeitet werden?
- Kennen Mitarbeitende das Vorgehen bei einer möglichen allergischen Reaktion?
- Standardisierte Arbeitsabläufe
- Best Practice
- Notfallmanagement

15.45 Workshop „Dokumente und Checklisten“

Im Team entwickeln Sie eine praxisorientierte Audit-Checkliste zur systematischen Überprüfung allergenrelevanter Prozesse im Betrieb. Diese wird anschließend gemeinsam ausgewertet, weiterentwickelt und kann so als verbindliches Instrument zur Qualitätssicherung und für Audits im Berufsalltag etabliert werden.

16.30 Zusammenfassung und Abschluss

ca. 16.45 Ende der Online-Veranstaltung

17.00 Prüfungszeitraum (ca. 30 min)

Optionale Prüfung mit dem Nachweis Allergenmanagement der BEHR'S...AKADEMIE

Sichern Sie sich Ihr Zertifikat zum Allergenmanagement BEHR'S...AKADEMIE – einfach & flexibel:

- ✓ **wertvolle Qualifikation sichern:** Nutzen Sie die optionale Prüfung, um Ihr Wissen offiziell mit Zertifikat der BEHR'S...AKADEMIE bestätigen zu lassen.
- ✓ **bequem online teilnehmen:** Füllen Sie den vorbereiteten Online-Prüfungsbogen im Prüfungszeitraum nach der Fortbildung aus.
- ✓ **klare Abläufe:** Die Prüfungsordnung erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung. Für Fragen steht Ihnen die Referentin zur Verfügung.

Nutzen Sie Ihre Chance und starten Sie beruflich durch.

Sie möchten die freiwillige Prüfung nicht ablegen? Selbstverständlich erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.