

HACCP optimieren

Immer up to date: So halten Sie Ihr HACCP-System auf dem aktuellen Stand

Inkl.
HACCP für
Broker!

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **ein vollständiges HACCP-Konzept anwenden:** Akzeptanz im Unternehmen schaffen und die Erwartungen lückenlos erfüllen.
- **die aktuellen Anforderungen der Standards richtig interpretieren und umsetzen:** Die Herausforderungen des IFS, BRCGS, FSSC und IFS-Broker souverän meistern.
- **auf Prozessänderungen reagieren:** Das HACCP-Konzept an die Betriebssituation anpassen und gezielt weiterentwickeln.
- **die Produktsicherheit maximieren:** Fehler bei der Gefahrenanalyse vermeiden, Risiken richtig einstufen und eine einwandfreie Produktqualität sicherstellen.
- **Ihr HACCP-System kontinuierlich verbessern:** Schwachstellen beheben und nachhaltig kontrollieren

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:



Online-Seminar: Ein ganzer Tag geprüfter Input und Workshops zur direkten Umsetzung in Ihrem Betrieb.



Online-Modul „Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR'S...KI:
Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar. Wert 380,- €



Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten. Wert 200,- €



1:1-Beratung: Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonen vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Herrn Dr. Norbert Kolb (bis 28.02.2027) Wert 300,- €



Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung ab mit dem Nachweis zum „Geprüften HACCP-Experten“ der BEHR'S...AKADEMIE. Wert 300,- €

Ihr Termin: 10.11.2026

Ihr Referent:

Dr. Norbert Kolb lange bei der Worlée-Natur-Produkte GmbH in den Bereichen QM & QS tätig und berät Unternehmen der Lebensmittelindustrie weltweit im QM/QS. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Berater, Fachautor und Referent ist er immer am Puls des Geschehens.

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,-

Teamtickets für Ihr Unternehmen inklusive Prüfungen:

- 2 Teilnehmende:
nur € 1.998,- statt € 2.996,-
- 3 Teilnehmende:
nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss 27.10.2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7896**

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 • 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 Check-in

09.00 Begrüßung, Vorstellung und Ausblick

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

09.10 Die wichtigsten Kriterien für ein gutes HACCP-System

- Die Anforderungen des neuen EU-Leitfadens für HACCP
- Das fordern IFS, BRCGS, FSSC 22000 und IFS-Broker 3.2 von Ihrem HACCP-Konzept
- Nicht so einfach, wie es aussieht: Die feinen Unterschiede zwischen CCPs, CPs, PRPs und oPRPs
- Wann Entscheidungsbäume und wann Tabellen sinnvoller anzuwenden sind

10.15 Gefahrenanalysen leichter erstellen und verbessern

- So grenzen Sie „Gefahr“ und „Risiko“ sinnvoll voneinander ab
- Auditsicher: Die aktuellen Anforderungen des IFS Food berücksichtigen
- Erstellung einer guten Gefahrenanalyse: Auf diese Daten kommt es an!
- Verbesserungspotenziale bei der Gefahrenanalyse ausschöpfen
- Woran Sie erkennen, dass Sie genauer hinsehen sollten

11.15 Pause

11.30 Ihre Risikobewertung nachvollziehbar und differenziert ausgestalten

- Aufbau und Nutzen einer Risikobewertung als maßgeblichen Faktor erkennen und nutzen
- Zusammenarbeit mit Kollegen als Schlüssel zu genaueren Analysen
- So stellen Sie gezielte Fragen, um Risiken besser zu identifizieren

12.00 Fehlerquellen und Schwachstellen im HACCP-Konzept finden und korrigieren

- Gefahrenbezeichnungen: Durch richtige Bezeichnung Diskussionen über Begrifflichkeiten im Audit vermeiden
- Fließschemata: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: So vermeiden Sie typische Fehler!
- Wo Fragenkataloge von Zertifizierungsstandards eine Hilfestellung sein können
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern

12.45 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte und HACCP-Teamleiter sowie Teammitglieder.

13.45 Workshop:

Allergen- und Fremdkörpermanagement im Fokus: So gehen Sie auf Nummer sicher!

Im Allergen- und Fremdkörpermanagement kommt es im HACCP-System häufig zu Unsicherheiten und Fehlern. Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungsansätze, die direkt in Ihren Praxisalltag übertragbar sind.

14.45 Erfolgreiches Validieren und Verifizieren

- Begriffsdefinition: Das sind die Unterschiede zwischen Validierung und Verifizierung
- Validierungen und Verifizierungen: So setzen Sie die Anforderungen um
- Das HACCP-Team einbinden und die beiden Anforderungen dadurch leicht erfüllen
- Beispiele für gelungene Validierung und Verifizierung

15.30 Pause

15.45 So entwickeln Sie Ihr System weiter

- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: Durch einen wachsamten Blick die Gefahren und Risiken in Ihrem HACCP-Konzept erkennen und abstellen
- Schwachstellen in Fließschemata und Tabellen beheben und gleichzeitig das HACCP-Konzept effizienter gestalten
- Neue Gefahren im HACCP-Konzept berücksichtigen und richtig einstufen

Einfluss auf das Lieferantenmanagement nehmen

- Das HACCP-Audit beim Lieferanten erfolgreich durchführen
- Gute Einarbeitung des HACCP-Teams als wichtige Hilfestellung
- Einfache Wege nutzen, um im Unternehmensalltag neue Blickwinkel zu erschließen
- Wie Sie sich Freiräume schaffen und die System-Überarbeitung umsetzen
- Wie Sie durch strukturierte Informationsauswertung Lücken nicht mehr übersehen
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Gefahrenanalysen zusammenfassen - Zeit und Aufwand sparen
- Die HACCP-Teammitglieder motivieren, überzeugen und einbinden

17.15 Zusammenfassung und Ausblick

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Jetzt anmelden, auf Nummer sicher gehen und Ihr HACCP-Konzept optimieren!
www.behrs.de/7896