

Praxis-Seminar PLUS

Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung

Mitarbeiter leiten – Anforderungen erfüllen – Produktsicherheit erhöhen

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- **Verantwortlichkeiten im HACCP-Team festlegen:** Aufgaben delegieren und gezielt übertragen.
- **Standardanforderungen sicher erfüllen:** Neben BRCGS und FSSC die aktuellen Inhalte des IFS 8 verstehen und umsetzen
- **Validierungen und Verifizierungen souverän durchführen:** Strukturiert planen und zielführend im Team umsetzen.
- **Krisen-Situationen routiniert lösen:** Das Team einbinden, Herausforderungen systematisch bearbeiten und erfolgreich meistern.
- **Produktsicherheit erhöhen:** Ihr HACCP-System pflegen, aktuell halten und gezielt weiterentwickeln.
- **Von der Technik profitieren, Qualität sichern, Zeit gewinnen:** KI im Qualitätsmanagement wirksam und gewinnbringend anwenden

Jetzt
anmelden und
Ihr HACCP-Team
erfolgreich
leiten!

Ihr PLUS:

- **Online-Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Inklusive optionaler Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften HACCP-Teamleiter der BEHR'S...AKADEMIE ab.

23. und 24. September 2026 in Hamburg



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

die Themen aus Ihrer Teamsitzung werden nicht zuverlässig umgesetzt und dem HACCP-Konzept fehlt die notwendige Akzeptanz? Erforderliche Unterstützung bleibt aus und alles bleibt an Ihnen hängen? Das sorgt für Frust und gefährdet die Lebensmittelsicherheit. Das muss nicht sein, denn mit wenigen gezielten Maßnahmen gelingt es Ihnen, frischen Wind in Ihr HACCP-Management zu bringen.

Live vor Ort in Hamburg beim Praxis-Seminar PLUS „Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung“ erhalten Sie praktische Lösungsansätze, um mehr Schwung in Ihr HACCP-Management zu bekommen, das Verständnis für HACCP im Unternehmen zu fördern und die Vorgaben erfolgreich umsetzen.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team festlegen: Aufgaben delegieren und gezielt übertragen.
- Standardanforderungen sicher erfüllen: Neben BRCGS und FSSC die aktuellen Inhalte des IFS 8 verstehen und umsetzen.
- Produktsicherheit erhöhen: Ihr HACCP-System pflegen, up to date halten und gezielt weiterentwickeln.

Nach der Veranstaltung leiten Sie Ihr Team systematisch, setzen die Validierungen und Verifizierungen souverän sowie zielführend um und sorgen neben mehr Wirkung für eine hohe Akzeptanz.

Profitieren Sie von der langjährigen Erfahrung unseres Experten, um Ihr HACCP-Management zu optimieren und dabei sogar noch Zeit zu sparen. Nutzen Sie die Gelegenheit, um auf Nummer sicher zu gehen und offene Fragen zu klären. Für mehr Sicherheit und erfolgreiche Audits!

Mehrere Workshops helfen Ihnen dabei, das vermittelte Wissen direkt in die Praxis umzusetzen.

Ihr


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

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“.

1. Tag, 23. September 2026

10.00 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung des Programms

10.15 Verantwortung und notwendige Befugnisse des HACCP-Teamleiters

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des HACCP-Teams und der Teamleitung
- Einbindung in betriebliche Entscheidungsprozesse sicher umsetzen
- Befugnisse und Pflichten gegenüber dem Vorgesetzten
- Notwendige Informationsrechte und Informationspflichten regeln
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen vermeiden

10.45 Die HACCP-Welt und was davon für das Team relevant ist

- Neue Begriffe und HACCP C 355 Bekanntmachung
- Einstieg in die Forderungen vom IFS Food 8
- Gefahrenanalysen spezifisch aufbauen
- Allgemeine Gefahrenanalyse interpretieren und herleiten
- Einsatz von KI für die Identifizierung zu Gefahren
- HACCP-Pläne mit KI-Unterstützung erstellen
- Kern-Anforderungen der Global Players IFS, BRCGS, FSSC 22000
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRPs und oPRPs
- Entscheidungsbäume: EU-HACCP-Bekanntmachung, Codex Alimentarius und FDA
- Abgrenzung HACCP, TACCP und VACCP
- Exkurs: Schwachstellenanalyse Food Fraud (VACCP)
- Wie kann KI helfen, Dokumente zu erstellen und Verordnungen zusammenzufassen

11.45 Kaffee- und Kommunikationspause

12.00 Die Leitung des HACCP-Teams: So erreichen Sie Ihre Ziele!

- Ihre Jahresplanung: schnell und einfach erledigen
- Motivieren Sie Ihr HACCP-Team
- Sitzungen effektiv leiten und protokollieren
- Die Geschäftsführung überzeugen
- Entlasten Sie Ihre Schultern: Verantwortungen und Aufgaben im Team verteilen
- Gefahrenanalyse richtig durchführen: Machen Sie Ihre Mitarbeiter fit!
- Auswertungen und Reports aussagekräftig erstellen: Produktsicherheitsreport und HACCP-Compliance-Report
- HACCP in der Managementbewertung darstellen
- Verständnis der Mitarbeiter in der Produktion stärken

12.45 Übertragung von Aufgaben- und Verantwortungen im HACCP-Team

- Wie Sie Einkauf, Technik, Produktionsleitung, IT und Produktentwicklung aktiv einbinden
- Team-Building: Erfahrungsaustausch gestalten: Werden Sie gemeinsam erfolgreicher

13.15 Hauptfehler im HACCP leicht erkennen und beheben

- Darstellung von Gefahren mit Hilfe des Risikoradars
- Gefahrenbezeichnungen: So bezeichnen Sie Gefahren und Ursachen richtig
- Fliebschemen: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen: Typische Fehler auf die Sie achten sollten
- Verifizierung und Validierung: Praktische Tipps für die Umsetzung
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern

14.00 Gemeinsames Mittagessen

15.00 Workshop: Fehler im HACCP-Konzept erkennen und beheben

- Gefahren und Plausibilitäten prüfen
- Bewertung der Gefahren

Der Referent analysiert gemeinsam mit Ihnen ein HACCP-Konzept auf Schwachstellen und entwickelt entsprechende Verbesserungen, die Sie gleich in Ihrem Betrieb umsetzen.

16.15 Kaffee- und Kommunikationspause

16.30 HACCP in der Produktion stärken

- Das Bewusstsein für HACCP wirkungsvoll fördern
- Ideen für Aushänge und Beschriftungen
- Effektive Einbindung der Beschäftigten und Führungskräfte
- CCPs und CPs schnell und einfach in der Produktion darstellen und schulen
- Das Golden Circle-Prinzip – Wie Sie den „Golden Circle“ effektiv anwenden

17.45 Zusammenfassung des 1. Seminartages und Fragen

18.00 Ende des ersten Seminartags

18.30 Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

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.

09.00 Herunterstufen von CCPs

- Sicher argumentieren und stichhaltig begründen

10.00 Ihr HACCP 4.0: Wie Sie Ihr HACCP weiterentwickeln

- HACCP in Modulen strukturieren
- So wenden Sie eine zwei- und dreistufige Gefahrenanalysen optimal an
- Prozess-Fehler-Matrix für das HACCP anwenden
- HACCP-Karten und -Schilder: Werben Sie für Ihre HACCP-Themen
- Gefahrenatlas: Ein praktisches Tool für Ihre Gefahrenanalyse
- Das sollten Sie wissen: Wissenssch. Angaben zum HACCP
- Tipps für Excel → alles in einer Datei

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Erfolgreich validieren und verifizieren im HACCP-Team

IFS 8: Validierungsmethoden festlegen und Validierung von oPRPs

- Wie Sie die Anforderungen „Verifizierung und Validierung“ mit dem HACCP-Team erfüllen
- HACCP-Audits im Rahmen der Verifizierung gekonnt kombinieren
- Prüfkriterien mit der Hilfe von KI erstellen lassen

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Workshop: Verifizierung sicher durchgeführt

- Verifizierung anhand von Fallbeispielen
 - Kriterien und Stichproben festlegen
 - Methoden für die Verifizierung planen
- Gemeinsam mit dem Referenten legen Sie Kriterien für die Verifizierung fest und legen so den Grundstein für eine erfolgreiche Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Workshop: Validierung schnell und einfach durchgeführt

- Validierung anhand von Fallbeispielen
 - Maschineneuanschaffungen, Produktneueinführungen, Kunden-Reklamationen gezielt im HACCP-Team meistern
- Anhand von Fallbeispielen führen Sie in der Gruppe Validierungen durch und wenden die vermittelten Inhalte direkt in der Praxis an.

16.30 Richtig argumentieren im Audit

- Typische CCPs: Welche es sind und welche nicht
- Nicht gesetzte CCPs sachlich und erfolgreich begründen
- Herunterstufen von CCPs
- Detaillierungsgrad von Fließdiagrammen
- Vollständigkeit von Gefahren überprüfen

17.00 Fragerunde und Zusammenfassung der Veranstaltung

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung



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

Veranstaltungsort:
Novotel Hamburg City Alster
Lübecker Str. 3
22087 Hamburg
Tel.: 040-39190-0
E-Mail: h3737@accor.com
www.novotel.accor.com

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 23. September 2026,
von 10.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 24. September 2026,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminarunterlagen als
PDF-Download und in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 10. September 2026



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

Einzelzimmer im Novotel Hamburg City Alster für die
Übernachtung € 168,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem
Stichwort „Behr's GmbH“ bis zum 25.08.2026. Die Bezah-
lung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor
Ort selbst.

Dieses Seminar ist ideal für:
HACCP-Teamleiter, HACCP-Beauftragte,
Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager,
Leitung QM/QS, HACCP-Teammitglieder



Ja, ich melde mich an zum Praxis-Seminar PLUS
Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung
am 23. und 24. September 2026 zu den in diesem
Prospekt 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/7907**

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 vor-
herige 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: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Datum

Unterschrift

S-7907-3-01-2; 09/26