

Risikomanagement: Forderungen der Standards erfüllen

Bewertungen absichern, Kontaminationen minimieren und Spitzenbewertungen im Audit dauerhaft halten

Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Risikobasiert bewerten und ableiten:** Testpläne, Überwachungspläne, Stichprobenpläne und Ihr Lieferantenmanagement passgenau nach der tatsächlichen Risikolage dimensionieren. Kosten reduzieren.
- **Toprisiken Sicherheit, Qualität, Legalität und Kundenanforderungen:** definieren und beherrschen.
- **Kontaminationsrisiken sicher minimieren:** Eintragswege vom Wareneingang bis zum Versand identifizieren und die Beherrschung belastbar nachweisen.
- **Maßnahmen wirksam umsetzen:** vorliegende Bewertungen in einen konkreten Maßnahmenkatalog für Ihren Betrieb überführen.
- **Abwertungen im Audit vermeiden:** Lücken schließen, die erfahrene Auditpersonen zuerst finden und so höchste Bewertungen dauerhaft absichern.

Ihr PLUS

- **Kostenloses Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ mit 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!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum „Geprüften Risiko-Manager in Lebensmittelunternehmen der BEHR’S...AKADEMIE“ ab.

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 DGG-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

9. November 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)
- Zugang zu BEHR’S...ONLINE

Anmeldeschluss
26. Oktober 2026

Ihre Anmeldeöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7911**
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 Basis, Begriffe und Ansätze

- Differenzierung der Begriffe und Ansätze
- Unterschiedliche Interpretationen der Standards
- Unterschiede zwischen den Ansätzen im Risikomanagement
- Warum nicht jede Risikobasierung eine Risikobewertung benötigt
- Ziele der Forderungen richtig interpretieren und verstehen
- Fallstricke und Tücken im Audit
- Notwendige Nachweise vom maximalen bis zum minimalen Ansatz
- Unterschied zwischen Gefahren- und Risikoanalysen
- Einbindung in das HACCP-Team oder Verteilung der Aufgaben
- Worauf gute Auditpersonen achten
- Überblick über die vielen Anforderungen zum Thema Risiken aus dem IFS Food
- Erstellung einer Risikolandschaft

09.45 Was bei Risiken und Gefahren oft schiefeht

- Fallstricke und Tücken im Audit
- Notwendige Nachweise vom maximalen bis zum minimalen Ansatz
- Unterschied zwischen Gefahren- und Risikoanalysen
- Unterschiedliche Risikoarten identifizieren
- Einen einheitlichen Ansatz für unterschiedliche Risiken erstellen

10.30 Pause

10.45 Risikobasiert bewerten und richtige Schlussfolgerungen ableiten

- Risikobasierte Programme herleiten und aufbauen
- Risikobasierte Test-, Überwachungs- oder Stichprobenpläne aufbauen und anpassen
- Risikobasierte Vorgaben zur Personalhygiene herleiten
- Ausnahmen beim Schmuck risikobasiert bewerten
Reinigung der Schutzkleidung durch das Personal risikobasiert begründen
- Risikobasierte Kriterien für die Zulassung und Überwachung von Lieferanten im Einkauf
- Eingekaufte Dienstleistungen risikobasiert bewerten

11.30 Risikobasierungen herleiten

- Druckluft risikobasiert überwachen
- Risikobasierte Reinigungs- und Desinfektionspläne aufbauen
- Die Häufigkeit von Funktionsprüfungen von Detektionsgeräten risikobasiert herleiten
- Risikobasierte Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung herleiten
- Risikobasierte Maßnahmen im Rahmen des Allergenmanagements begründen
- Audits und Betriebsbegehungen risikobasiert festlegen

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitende sowie die Leitung im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die verantwortlich sind, Risiken und Gefahren zu bewerten, zu beseitigen oder zumindest zu minimieren.

12.15 Workshop 1:

Anhand vorliegender Bewertungen Maßnahmen ableiten

Gemeinsam mit Herrn Matthias Lehrke erarbeiten Sie Maßnahmen, um im Unternehmen anhand Ihrer Bewertungen die Risiken und Gefahren zu reduzieren.

12.45 Mittagspause

13.45 Risiken und Kontaminationsrisiken identifizieren

- Unterschiedliche Risiken und Kontaminationsrisiken analysieren
- Auf Grundlage von Risiken Kriterien für das Umgebungsmonitoring herleiten
- Auf Grundlage von Risiken die Hygiene häufiger überwachen/überprüfen.
- Auf der Grundlage von Risiken die Test- und Überwachungsergebnisse kontrollieren
- Mögliche Kontaminationsrisiken vom Wareneingang bis zum Versand identifizieren und minimieren
- Kontaminationsrisiken herleiten und -beherrschung nachweisen
- Beispiele für die Unterstützung durch KI

14.30 Risiken und Kontaminationsrisiken minimieren

- Kontaminationsrisiken bei der Lagerung minimieren
- Kontaminationsrisiken aus den Sozialräumen minimieren
- Kontaminationsrisiken bei Wartungen und Reparaturen verhindern
- Kontaminationsrisiken bei Druckluft darlegen
- Kontaminationsrisiken bei Chemikalien erkennen und vermeiden

15.15 Pause

15.30 Umsetzung fördern und verifizieren

- Verständnis für Risiken fördern
- Vorgehen bei Abweichungen festlegen
- Erfassung und Analyse von Abweichungen und Verstößen
Geplante Verifizierung von festgelegten Maßnahmen
- Überprüfung der geplanten Risikobeherrschung
- Berücksichtigung der Ergebnisse in der Managementbewertung

16.15 Workshop 2:

Die wesentlichen Schritte für eine sichere Umsetzung

Gemeinsam mit Herrn Lehrke wird die Vorgehensweise für den Fall des Risikoeintritts erarbeitet

16.45 Diskussion und Fragen

ca 17.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Risiken und Risikobasierungen in Lebensmittelunternehmen sicher beherrschen!
www.behrs.de/7911