

HACCP für Einsteiger

Lebensmittelsicherheit für Ihre Produkte

Nach dem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **alle Bestandteile eines HACCP-gestützten Systems richtig anwenden und rechtliche Vorgaben einhalten:** Präventivprogramme (inkl. Gute Hygienepraxis) und HACCP
- **potenzielle Gefahren ermitteln und verständliche Gefahrenanalysen erstellen:** präzise Bewertung, um signifikante Gefahren an Kontrollpunkten zu vermindern oder zu eliminieren
- **kritische Kontrollpunkte feststellen und Kontrollmaßnahmen richtig anwenden:** akzeptable Grenzwerte festlegen, Nichteinhaltung sofort erkennen und mit gezielten Korrekturmaßnahmen beheben
- **Validierung und Verifizierung eines HACCP-gestützten Systems umsetzen:** Wann ist die notwendige Dokumentation zu erstellen?
- **wirksam schulen:** Mitarbeiter erfolgreich für Lebensmittelsicherheits-Risiken sensibilisieren

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!
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Sylvia Wegner-Hambloch (bis 31.12.2026) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Ihre Referentin:



Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Lebensmittelchemikerin; 10 Jahre Leitung QS in der Industrie. Inhaberin „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die die Nahrungsmittelindustrie bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.

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

18. Juni 2026

9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss

4. Juni 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7918**

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

Erwartungen der Teilnehmenden an das Seminar

09.10 Die Basis Ihres HACCP-Systems

- Ursprung des HACCP-Systems
- Definitionen: PRP, OPRP, CCP
- Gute Hygienepaxis
- Präventivprogramme
- Gefahren und Risiken
- Validierung, Monitoring, Verifizierung

09.45 Rechtliche Forderungen an „HACCP“ und Anforderungen des Codex Alimentarius

- Unterschiede zwischen Codex Alimentarius und rechtlicher Forderung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Weitere Unterschiede zu den Lebensmittelsicherheitsnormen wie IFS oder FSSC 22000
- Wie ist der Leitfaden C 355/2022 „...zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren...“ rechtlich einzuordnen – verbindlich oder nur eine Orientierung?

10.30 Gute Hygienepaxis oder Präventivprogramme

- Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer im Anhang II der Verordnung (EG) 852/2004
- Gute Hygienepaxis und Präventivprogramme im Codex Alimentarius und in den Lebensmittelsicherheitsnormen
- Gute Hygienepaxis GHP ist ein Teil der Präventivprogramme

11.00 Pause

11.15 Workshop

Erarbeiten Sie gemeinsam mit unserer Referentin allgemeine Hygienemaßnahmen, die die gesetzliche Forderung zu Hygienevorschriften nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 und Anhang II, erfüllen.

12.30 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Qualitätsmanager, Leitung Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement, verantwortliche Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit und Hygiene aus den Bereichen Produktion, Technik, Einkauf oder Lager.

13.30 So wird „HACCP“ im Unternehmen eingesetzt

- Sind meine Präventivprogramme geeignet, sichere Lebensmittel in meinem Unternehmen herzustellen?
- Wenn nein, dann muss ich einen HACCP-Plan erstellen:
 1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
 2. Bestimmung kritischer Lenkungspunkte (CCP)
 3. Festsetzung validierter kritischer Grenzwerte für jeden CCP
 4. Errichtung eines Monitoring-Systems für jeden CCP und Dokumentation
 5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen, wenn CCPs nicht unter Kontrolle
 6. Validierung des HACCP Plans und Verifizierungsverfahren
 7. Dokumentation und Aufbewahrung von Aufzeichnungen
- Schulung der Mitarbeitenden

15.00 Pause

15.15 Planung von Validierungen und Verifizierungen

- Wo sind Validierungen notwendig? Wie werden Validierungen und Verifizierungen geplant?
- Warum fordert der Gesetzgeber keine Validierung, wohl aber der Codex Alimentarius und die Lebensmittelsicherheitsnormen?

15.30 Workshop:

Erarbeiten Sie gemeinsam mit unserer Referentin einen HACCP-Plan, der die rechtlichen Forderungen zu den HACCP-Grundsätzen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5, erfüllt. Zusätzlich werden die Forderungen zur Validierung des Codex Alimentarius und der Lebensmittelsicherheitsnormen gemeinsam erarbeitet.

16.45 Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden unter
www.behrs.de/7918