

Online-Serie PLUS

HACCP für Einsteiger – die Serie

HACCP
und KI – hier
erfahren wie
es geht!

HACCP sicher beherrschen und souverän umsetzen –
mit KI effizienter zu nachhaltiger Produktsicherheit

Nach dieser Online-Serie PLUS werden Sie:

- **Die Produktsicherheit in Ihrem Unternehmen nachhaltig steigern:** Ihr HACCP-System gezielt optimieren und kontinuierlich weiterentwickeln
- **HACCP praxistauglich gestalten:** Prozesse verschlanken, verständlich kommunizieren und im Team verankern
- **Bewährte HACCP-Methoden gezielt einsetzen:** Typische Fehler erkennen und von Anfang an vermeiden
- **Gefahrenanalysen sicher beherrschen:** Risiken fundiert bewerten, priorisieren und wirksame Korrekturmaßnahmen ableiten
- **Validierung & Verifizierung souverän umsetzen:** Maßnahmen strukturiert planen und effizient im Team durchführen

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR’S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften HACCP-Profi der BEHR’S...AKADEMIE ab.
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit dem Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Ihre Termine

24.08.2026
31.08.2026
23.11.2026
30.11.2026
07.12.2026
14.12.2026

Ihr Einstieg in die Lebensmittelsicherheit: HACCP von Grund auf meistern

Ihr Schlüssel zur Lebensmittelsicherheit: HACCP verstehen, anwenden, sicher beherrschen

Die Online-Seminar-Serie „HACCP für Einsteiger“ ist der ideale Einstieg für alle, die sich ein solides und praxisnahes Verständnis für Lebensmittelsicherheit aufbauen möchten. Gerade zu Beginn erscheint HACCP oft komplex und schwer greifbar – theoretische Begriffe treffen auf fehlende Orientierung im Arbeitsalltag. Genau hier setzt das Seminar an und sorgt für Klarheit.

Unter der Leitung des erfahrenen Experten Matthias Lehrke werden die Basis eines funktionierenden HACCP-Systems Schritt für Schritt verständlich und praxisnah vermittelt. Sie lernen nicht nur die Theorie, sondern vor allem, wie Sie HACCP konkret und wirksam im Betrieb umsetzen. Dadurch gewinnen Sie schnell Sicherheit, vermeiden typische Fehler und schaffen ein System, das im Alltag und bei Audits zuverlässig funktioniert.

Mehr Produktsicherheit: Risiken frühzeitig erkennen, bewerten und gezielt reduzieren

Strukturierte Prozesse: Ein verständliches, praxistaugliches HACCP-System entwickeln

Typische Fehler vermeiden: Schwachstellen erkennen und von Anfang an richtig handeln

Audit-Sicherheit erhöhen: Besser vorbereitet und souverän durch Prüfungen gehen

Effizienz steigern: Klare Abläufe und moderne Methoden erleichtern den Arbeitsalltag

Nach dem Seminar verfügen Sie über praxisorientiertes Wissen und konkrete Werkzeuge, um Gefahrenanalysen sicher durchzuführen, Prozesse klar darzustellen und Ihr HACCP-System gezielt weiterzuentwickeln.

Machen Sie den nächsten Schritt zu mehr Sicherheit und Qualität in Ihrem Betrieb: Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz in der HACCP-Seminarreihe und legen Sie die Grundlage für ein funktionierendes, praxistaugliches System.

Jetzt Seminarplatz sichern und erfolgreich in die HACCP-Welt starten.

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“.

Montag, 24. August 2026 | 08:00–12:00 Uhr
HACCP verstehen und Informationen zusammenstellen - Fundiertes Basiswissen für ein wirksames HACCP-System

- Warum HACCP unverzichtbar ist – rechtlich, wirtschaftlich, praktisch
- Zentrale Begriffe & aktuelle Anforderungen (inkl. HACCP Bekanntmachung C 355)
- PRPs und oPRPs klar abgrenzen und richtig einsetzen
- Entscheidungsbäume sicher anwenden (Codex Alimentarius & FDA)
- HACCP, TACCP und VACCP verständlich differenzieren
- Kernanforderungen der Standards IFS, BRCGS & FSSC 22000
- Aufgaben, Rollen und Verantwortung des HACCP Teams
- HACCP als Bestandteil betrieblicher Entscheidungsprozesse verankern

Key-Learning Tag 1:

Sie verstehen die wichtigen Prinzipien und Anforderungen von HACCP und können zentrale Begriffe sowie Abgrenzungen sicher einordnen. Außerdem erfahren Sie, wie Sie HACCP strukturiert im Unternehmen verankern und als festen Bestandteil betrieblicher Entscheidungsprozesse nutzen.

Montag, 31. August 2026 | 08:00–12:00 Uhr
Fließdiagramme erstellen und verifizieren – Prozesse transparent darstellen – Risiken sichtbar machen

- Fließschemen gezielt erstellen: typische Schwachstellen erkennen und vermeiden
- Was gehört alles in ein Fließdiagramm?
- Schlanke, normkonforme Darstellung für maximale Wirksamkeit
- Prozesse visuell verständlich aufbereiten
- Aussagekräftige Auswertungen & Reports erstellen
- Produktsicherheitsreport
- HACCP verständlich in der Managementbewertung präsentieren
- Praxisblick: Wie KI die Erstellung und Pflege von Fließdiagrammen unterstützt

Key-Learning Tag 2:

Sie lernen, Fließdiagramme klar, schlank und normkonform zu erstellen, sodass Prozesse transparent und Risiken frühzeitig sichtbar werden. Gleichzeitig verstehen Sie, wie Sie diese gezielt verifizieren, verständlich kommunizieren und – auch mit Unterstützung von KI – effizient pflegen und weiterentwickeln.

Montag, 23. November 2026 | 08:00–12:00 Uhr

Gefahren ermitteln und die Risiken bewerten – Von der Gefahrenidentifikation zur fundierten Entscheidung

- Gefahren übersichtlich darstellen – Arbeiten mit dem Risikoradar
- Typische Fehler in der Gefahrenanalyse sicher vermeiden
- Gefahrenanalyse praxisnah und normkonform durchführen
- Gefahrenatlas erstellen
- Gefahrenlandschaft anlegen
- Gefahren und Ursachen korrekt benennen
- Aufbau spezifischer Gefahrenanalysen
- Anforderungen von IFS, BRCGS & FSSC 22000 im Fokus
- Allgemeine Gefahrenanalysen richtig interpretieren und ableiten
- KI-Unterstützung: Effizientere Identifikation von Gefahren

Key-Learning Tag 3:

Sie werden Gefahren systematisch identifizieren, klar strukturieren und fundiert bewerten, um sichere und nachvollziehbare Entscheidungen zu treffen. Dabei vermeiden Sie typische Fehler, setzen normative Anforderungen sicher um und nutzen moderne Methoden – inklusive KI – für eine effizientere und präzisere Gefahrenanalyse.

Montag, 30. November 2026 | 08:00–12:00 Uhr

HACCP in der Produktion stärken: Menschen gewinnen – Verantwortung teilen – Sicherheit stärken

- Mitarbeiter überzeugen und HACCP Bewusstsein nachhaltig fördern
- Führungskräfte aktiv einbinden
- Verantwortung wirksam verteilen
- Das Golden-Circle-Prinzip praxisnah anwenden
- Zusammenarbeit zwischen QM, Produktion, Technik & Einkauf verbessern
- Mitarbeiterschulungen zielgerichtet gestalten
- Sprachbarrieren sicher überwinden
- HACCP-Dokumentation: Welche Dokumente wirklich zählen
- Moderne, praxistaugliche Dokumente entwickeln
- Maximale Wirkung durch verschiedene Medien (E-Learnings, Videos, Broschüren, Poster & Aushänge)
- KI im HACCP-Alltag: Effizienz steigern, Produktsicherheit erhöhen

Key-Learning Tag 4:

Sie erfahren, wie Sie Mitarbeitende und Führungskräfte aktiv für HACCP gewinnen, Verantwortung klar verteilen und ein starkes Bewusstsein für Lebensmittelsicherheit im Betrieb verankern. Gleichzeitig lernen Sie, wie Sie durch gezielte Kommunikation, wirksame Schulungen und moderne (auch KI-gestützte) Dokumentation die Umsetzung von HACCP nachhaltig stärken und im Alltag lebendig machen.

Montag, 7. Dezember 2026 | 08:00–12:00 Uhr

Audits, Überwachungen, interne und externe Audits: Planung, Durchführung, Nachbereitung

- Hygienerundgänge risikoorientiert planen
- Überwachungen effektiv umsetzen
- Modulare Checklisten zielgerichtet einsetzen
- Auditwirksamkeit steigern – neue, produktive Ansätze
- Mitarbeiter aktiv einbinden und Akzeptanz erhöhen
- Audits als Bestandteil der HACCP Verifizierung nutzen
- Sicher argumentieren im externen Audit
- Nicht gesetzte CCPs fachlich und überzeugend begründen

Key-Learning Tag 5:

Ihnen wird vermittelt, Audits und Überwachungen strukturiert zu planen, wirksam durchzuführen und gezielt nachzubereiten, um echte Mehrwerte für Ihr HACCP-System zu schaffen. Dabei stärken Sie Ihre Argumentationssicherheit im externen Audit, binden Mitarbeitende aktiv ein und nutzen Audits gezielt als Instrument zur Verifizierung und kontinuierlichen Verbesserungen.

Montag, 14. Dezember 2026 | 08:00–12:00 Uhr

Verifizieren und validieren: Nachweise führen – Sicherheit belegen – Audits bestehen

- Verifizierung vs. Validierung klar unterscheiden
- Methoden richtig auswählen und anwenden
- HACCP-Plan validieren
- CCPs und oPRPs validieren
- Verifizierung kompakt im Überblick:
 - Grundhygiene & Präventivprogramme
 - Wirksamkeit der Gefahrenanalysen
 - Interne Grenzwerte festlegen
 - Korrekte und geprüfte Fließdiagramme
 - Anforderungen des Handels verstehen

Key-Learning Tag 6:

Sie lernen, Verifizierung und Validierung klar zu unterscheiden, passende Methoden gezielt auszuwählen und belastbare Nachweise für die Wirksamkeit Ihres HACCP-Systems zu führen. Dabei gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit Daten, erfüllen Anforderungen zuverlässig und legen die Grundlage für erfolgreiche Audits.



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

Ihre Termine:

24.08.2026
31.08.2026
23.11.2026
30.11.2026
07.12.2026
14.12.2026
jeweils von 08.00-12.00 Uhr

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als
PDF-Download.

Anmeldeschluss: 10. August 2026

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte, Mitarbeiter aus
Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Qua-
litätsmanager, HACCP-Beauftragte,
Hygienebeauftragte



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



Ja, ich melde mich an zur
Online-Serie PLUS
HACCP für Einsteiger – die Serie
ab 24. August 2026 zu den in diesem
Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teil-
nehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7921**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 10.08.2026 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: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7921-3-01-2; 12/26