

Food Defense: Vorgaben erfüllen und Ihren Betrieb schützen

Vorsätzliche Produktangriffe erkennen, verhindern und normenkonform abwehren – von der Risikoanalyse bis zur auditsicheren Dokumentation.

Nach diesem Seminar PLUS werden Sie:

- **Bedrohungen gezielt erkennen:** Sie identifizieren Angriffspunkte in Ihrer Prozesskette – bevor Unbefugte es tun.
- **Risiken bewerten & priorisieren:** Mit TACCP und CARVER+ Shock setzen Sie Maßnahmen dort an, wo sie am meisten schützen.
- **Schutzmaßnahmen sofort umsetzen:** Sie erhalten praxiserprobte Lösungen für Zugang, Personal und Rohstoffe – direkt anwendbar.
- **Im Ernstfall sicher handeln:** Trainiertes Krisenmanagement gibt Ihnen Sicherheit, Schaden schnell und strukturiert zu begrenzen.
- **Audits souverän bestehen:** Ihre Dokumentation erfüllt alle Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC 22000 – lückenlos.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ 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!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften Beauftragten für Food Defense der BEHR'S...AKADEMIE ab
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Dr. Kolb (bis 31.04.2027) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragen

Ihr Referent:

Dr. Norbert Kolb lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH in den Bereichen QM & QS tätig und berät Unternehmen der Lebensmittelindustrie weltweit im QM/ QS, vor allem IFS Standards Food, Broker, Logistik, HACCP, Lieferantenmanagement und Audits. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als internationaler Berater, Fachautor und Referent zu obigen Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährigen Erfahrungen haben ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich Qm & QS offenbart.

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

3. November 2026

9.00 bis 17.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss

20. Oktober 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7946**

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 Check-in

09.00 Basis & regulatorischer Rahmen

- Abgrenzung: Food Defense, Food Fraud & Food Safety
- Nationale und internationale Vorschriften: EU, FDA FSMA, Codex Alimentarius
- Anforderungen der Standards IFS Food 8, BRCGS, FSSC 22000, IFS Product and Food Defence Guideline
- Fallbeispiele: historische Angriffe & ihre wirtschaftlichen Folgen
- Haftung und Verantwortung im Management

09.45 Bedrohungsanalyse & Täterprofile

- Motivationen für vorsätzliche Kontamination (intern/extern)
- CARVER+Shock: Methodik zur Schwachstellenbewertung
- Bedrohungsarten & Identifikation kritischer Angriffspunkte in der Prozesskette
- Insider-Bedrohungen erkennen und adressieren
- Szenario-Analyse: typische Angriffsvektoren in der Produktion

10.30 Pause

10.45 Risikobewertung & Priorisierung

- Strukturierte Bedrohungsanalyse & Risikobewertung: Produktschutzplan (TACCP-Plan), Carver+Shock
- Informationsquellen
- Risikomatrix: Eintrittswahrscheinlichkeit vs. Schadensausmaß
- Risikominimierung und Priorisierung von Maßnahmen nach Risikoklasse
- Integration in das bestehende HACCP-System
- Methoden der Gefahrenanalyse und Risikobewertung: Rohstoffe, Prozesse, Umfeld und Personen
- Praktische Bewertungsübung mit Praxisbeispielen, Food Defense Test

11.30 Workshop 1: Schwachstellen-Sprint – TACCP Live-Analyse am eigenen Betrieb

In Teams analysieren Sie anhand von Betriebsplänen und Prozessbeschreibungen Ihre eigenen kritischen Punkte für einen TACCP-Plan. Moderiert durch den Referenten entsteht eine priorisierte Schwachstellenkarte – direkt übertragbar auf den eigenen Betrieb. Sie erhalten eine sofort einsetzbare Vorlage für Ihren betrieblichen TACCP-Plan und konkrete Maßnahmen, die bereits am nächsten Tag umgesetzt werden können.

12.30 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Führungskräfte und Mitarbeitende in den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung von Lebensmittelbetrieben, die für die Erstellung und Umsetzung von Food Defense-Maßnahmen verantwortlich sind, um vorsätzliche Produktangriffe zu verhindern.

13.30 Schutzmaßnahmen & Zugangskontrolle

- Physische Sicherheit: Zutrittssysteme, Schleusen, Überwachung
- Digitale Sicherheit: Datenschutz, Rezepturzugriff, Systemschutz
- Mitarbeiter-Screening, Besuchermanagement & Lieferantenkontrolle
- Sicherung von Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterialien
- Maßnahmen für externe Logistik & Transport

14.15 Krisenmanagement & Notfallplanung

- Aufbau eines Food-Defense-Notfallplans (Stufen & Verantwortlichkeiten)
- Verifizierung der Pläne
- Kommunikationsstrategien intern & extern (Behörden, Medien, Kunden)
- Rückrufprozesse: Entscheidungsräume & Geschwindigkeit
- Zusammenarbeit mit Strafverfolgungsbehörden und Behörden
- Business Continuity nach einem Vorfall

15.30 Pause

15.45 Workshop 2: Krisenübung – Notfallreaktion unter Zeitdruck simulieren

Ein simulierter Angriff auf die Produktion setzt ein. Teams übernehmen Rollen (Krisenstab, Kommunikation, Produktion, Behördenkoordination) und steuern die Reaktion in Echtzeit. Anschließende Auswertung zeigt Stärken und blinde Flecken im eigenen Notfallplan auf. Sie kennen danach Ihre persönlichen Handlungslücken, haben Entscheidungsroutinen trainiert und sind in der Lage, Ihren Notfallplan gezielt zu schärfen – für mehr Sicherheit im Ernstfall.

16.30 Dokumentation, Audit & kontinuierliche Verbesserung

- Normengerechte Dokumentationsstruktur für Food Defense
- Checklisten, Nachweispflichten & Audit-Trail-Anforderungen
- Interne Audits & Food Defense Tests vorbereiten und durchführen
- KPIs für Food Defense – Messung und Berichterstattung
- Learnings & Doing: Management Reviews & Lessons Learned

17.00 Diskussion und letzte Fragen

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Ihren Betrieb schützen!
www.behrs.de/7946