

HACCP für Fortgeschrittene

Das bestehende HACCP-System normkonform optimieren und auditfest führen

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Gefahren früher erkennen:** Neue Gefahren und Prozessrisiken identifizieren und diese risikobasiert im Warenstrom beherrschen.
- **Beanstandungen sicher vermeiden:** Anhand des behördlichen Prüfkatalogs und realer Auditfälle typische Schwachstellen erkennen und vor der nächsten Prüfung schließen.
- **Verifizierung mit echtem Mehrwert:** Verifizierung und Validierung so gestalten, dass sie nicht nur Normforderungen erfüllen, sondern das System nachweislich verbessern.
- **Höchste Auditbewertungen erreichen:** Die Erwartungen der Auditoren von IFS, FSSC 22000 und BRCGS im Detail verstehen und Abwertungen vermeiden.
- **Interne Audits wirksam nutzen:** Die Eigenkontrolle zum Frühwarnsystem und letzte Lücken schließen, bevor sie im externen Audit auffallen.

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.
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referierenden:

Dr. Andreas Daxenberger Lebensmittelchemiker, seit 2001 bei der TÜV SÜD Management Service GmbH. Auditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, FSSC 22000), Qualitätsmanagement und Prozessmanagement.

Dr. Norbert Kolb War lange beratend bei der Worlée NaturProdukte GmbH tätig. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Klaus Meyer Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, 10 Jahre Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.

Lutz Rödiger Technischer Assistent Fachrichtung Chemie und Studium der Lebensmitteltechnologie. Seit über 20 Jahren in verschiedenen Unternehmen als QMB und Leiter Qualitätswesen tätig.

Jürgen Schlösser Lebensmitteltechnologie; über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe tätig; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Heute unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Lebensmittelchemikerin; 10 Jahre Leitung QS in der Industrie. Inhaberin „SQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, unterstützt Unternehmen bei der Vorbereitung von Audits und Erstellung von HACCP-Studien.

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

11. November 2026

9.00 bis 17.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss

28. Oktober 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7951**

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 Die Feinheiten der Regelwerke sicher beherrschen: komplett gesetztes- und normkonform aufgestellt

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

- Zusammenspiel von FSMS, PRP, GHP, OPRP und HACCP normübergreifend im IFS, FSSC 22000, BRCGS korrekt abgrenzen und dokumentieren
- Konformitätsbewertung HACCP: Unterschiede zwischen Hygiene-VO (EG) 852/2004 und Codex Alimentarius praxisgerecht auflösen
- Grenzen und Stolperfallen des EU-Leitfadens 2022/C355 bei GHP und HACCP erkennen
- Welche Dokumentation gesetzlich zwingend und welche normseitig gefordert ist – und wo Übererfüllung schadet
- Wirksamkeitsnachweis von HACCP-Schulungen: Was den Normen reicht und was Auditoren tatsächlich erwarten

10.00 Gefahren in der Rohwarenbeschaffung beherrschen: risikobasiert statt pauschal absichern

Jürgen Schlösser

- Warenströme und Gefahrenanalyse: belastbare Rückschlüsse für Untersuchungsintervalle und Stichprobenpläne ableiten
- Rohwaren-Spezifikationen als HACCP-Steuerungsinstrument: die wirklich entscheidenden Bestandteile
- Risikobasierte Lieferantenbewertung: Anforderungen des HACCP-Systems prüfsicher verankern
- Lieferantenaudits mit validen Ergebnissen: Voraussetzungen, Methodik und typische Schwächen
- Auslöser für eine Reanalyse zuverlässig erkennen: neue Rohstoffe, Prozesse, Rezepturen, rechtliche Änderungen

10.45 Pause

11.00 Food Fraud auditsicher beherrschen: Verfälschungen systematisch erkennen, nachweisbar verhindern und das eigene Unternehmen wirksam schützen

Lutz Rödiger

- An realen Fällen lernen: An welcher Stelle die entscheidende Lücke klaffte – und Schutzmaßnahmen auf Ihre eigenen Prozesse übertragen
- Schwachstellen aufdecken: Belastbare Vulnerabilitätsanalyse mit Gefahrenanalyse verzahnen
- Analytik wirtschaftlich und auditfest: Analysen, Probenahmefrequenzen und Nachweisgrenzen am Wareneingang und im Prozess risikobasiert festlegen
- Verfälschung verhindern: Authentizitätsprüfung und Präventionsmaßnahmen im System verankern
- Wirksamkeit belegen, sicher durch Ihr Audit: Ihr Food-Fraud-Management verifizieren und mit den richtigen Korrekturmaßnahmen reagieren

11.45 Prozessrisiken früh erkennen und beheben: Verifizierung und Validierung mit Mehrwert

Dr. Norbert Kolb

- Verifizierung und Validierung praktikabel und mit Mehrwert durchführen statt nur dokumentieren
- Fehler und Prozessrisiken systematisch erkennen,

bewerten und beheben

- Fremdkörpermanagement im HACCP-System: Detektion, kritische Grenzwerte und Rückweisung absichern
- Wirkungsvolle Linien- und Umgebungskontrollen risikobasiert auslegen
- Überwachung des Systems: Neue Gefahren und Abweichungen umgehend erkennen und beheben

12.30 Mittagspause

13.30 Amtliche Überwachung: – beanstandungsfrei durch die amtliche Prüfung

Klaus Meyer

- Prüfkatalog für herstellende Betriebe: Worauf die Überwachung tatsächlich schaut
- Erwartungen bei Prüfung und Abweichungen: Beanstandungsfrei durch die Kontrolle kommen
- Bewertung der Zuverlässigkeit des Unternehmens und die Folgen für künftige Kontrollen
- Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFGB: Voraussetzungen, Risiken und Handlungsspielraum
- Möglichkeiten des Widerspruchs bei behördlichen Beanstandungen rechtssicher nutzen

14.15 Das interne Audit als Frühwarnsystem nutzen: Letzte Lücken vor dem externen Audit schließen

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

- Häufige Auffälligkeiten der letzten Jahre bei internen Audits gezielt adressieren
- Schwachpunkte zuverlässig erkennen und beheben
- Das HACCP-System mit internen Audits belastbar bewerten
- Auditkriterien, Auditziele und Checklisten: typische blinde Flecken vermeiden
- Richtige Vorbereitung des internen Audits als Schlüssel für ein erfolgreiches externes Audit
- Verknüpfung von Verifizierung, internem Audit und Management Review zu einem geschlossenen Regelkreis

15.00 Pause

15.15 Erwartungen der Zertifizierungsstandards erfüllen – Abwertungen bei der HACCP-Verifizierung vermeiden

Dr. Andreas Daxenberger

- Vorgaben von IFS, BRCGS und FSSC 22000 zur HACCP-Verifizierung und -Dokumentation im Detail gelesen
- Erfahrungen aus Audits: wo Abwertungen vermeidbar gewesen wären
- „Keine Abweichung und trotzdem schlecht bewertet“: diese Situationen verstehen und vermeiden
- Details, an die bei der Verifizierung immer zu denken ist
- HACCP-Verifizierung mit fortlaufendem, echtem Nutzen für das Unternehmen gestalten

16.00 Round-Table-Gespräche und Zusammenfassung der Ergebnisse im Plenum

Erfahrungsaustausch in kleinen Gruppen mit den Referierenden, detaillierte Beantwortung Ihrer Fragen und gemeinsame Sicherung der wichtigsten Ergebnisse für die Umsetzung im eigenen Betrieb.

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung