

Der Hygienebeauftragte im Lebensmittelunternehmen

Inkl.
KI-Tipps

Verantwortung übernehmen - Risiken reduzieren - Produktsicherheit maximieren

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- alle aktuellen Anforderungen der Standards erfüllen: IFS, BRCGS und FSSC
- Verantwortung übernehmen und einen elementaren Teil zur Produktsicherheit beitragen: Befugnisse eines Hygienebeauftragten kennen und Hygienevorgaben aktiv mitgestalten
- die Produktsicherheit maximieren: Gefahren richtig einschätzen und im HACCP-Konzept berücksichtigen
- die Eigenverantwortung der Mitarbeiter fördern: Ihre Kollegen motivieren und zielgruppengerecht schulen.
- Ihr Hygienekonzept weiterentwickeln: Schwachstellen rechtzeitig erkennen und beheben

Ihr PLUS

- Online Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“: 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 Hygienebeauftragten der BEHR'S...AKADEMIE ab.
- Perfekte Planungssicherheit: Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- Individuell auf Sie zugeschnitten: Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihr Referent:



Matthias Lehrke 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“.

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. März 2026
9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarauflistung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss
4. März 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7853
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 Verantwortung und Befugnisse des Hygienebeauftragten

- Typische Aufgaben und Verantwortungen eines Hygienebeauftragten in der Lebensmittelindustrie
- Einfluss des Hygienebeauftragten auf die Lebensmittelsicherheitskultur
- Neue und veränderte Einbindung des Hygienebeauftragten
- Einbindung im Rahmen des Krisenmanagements
- Welche gesetzlichen Pflichten muss der Hygienebeauftragte umsetzen?
 - Neue Aufgaben aus dem Infektionsschutzgesetz
 - Neuerungen auf Basis der Corona-Pandemie
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen reduzieren

09.45 Die Hygiene-Gefahrenanalyse: Die Anforderungen der Standards sicher umsetzen

- Wesentliche Anforderungen der Standards
- Wichtige und relevante DIN-Normen
- Präventivprogramme: PRPs und oPRPs
- Betrachtung von Viren und Bakterien sowie Kontaktmaterial und Reinigungsschemikalien
- Risikobasiertes Umfeld-Monitoring
- Hygienegefahren mit der KI leichter identifizieren
- Arbeitsanweisungen mit KI erstellen und verbessern

10.30 Pause

10.45 Hygienevorgaben im Betrieb einhalten

- Hygiene-Zonen und Vorgaben je Bereich
- Hygiene-Sonderregelungen nicht vergessen (z. B. Telefone, Tastaturen, Türgriffe, ...)
- Aufbau eines Hygienekonzepts
- Hygiene- und Desinfektionspläne erstellen
- Dienstleister: Erfolgreiche Zusammenarbeit und Steuerung
- Leitfaden zur Erstellung einer Gefahrenanalyse zum Thema Hygiene

11.45 Reinigungsverifizierung: Erfolgreich aufbauen und durchführen

- Hygiene-Anforderungen festlegen und überprüfen
- Aufbau eines Probenahmeplans (von der Produktionsanlage über das Reinigungsequipment)
- Wie beeinflusst mein Probenahmesystem mein Ergebnis?
- Aufbau einer Kommunikationsplattform: Langfristige Hygieneziele sicher erreichen

13.00 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für?

Hygienebeauftragte; Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung; Qualitätsmanagementbeauftragte und Mitarbeiter, die für den Aufbau, die Umsetzung und die Einhaltung eines Hygienekonzepts verantwortlich sind.

14.00 Schädlingsbekämpfung: Die häufigsten Ursachen für einen Schädlingsbefall vermeiden!

- Forderungen der Standards (IFS Food und BRCGS)
- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Risikominderung für Fremdmaterialien
- Schädlingsbekämpfung
- Transport: Notwendige Checks vor der Beladung
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten
- Berücksichtigung von Besonderheiten des Betriebes und der Produkte
- Evidenzbasierte Auswertung der Schädlingsfunde
- Tipps für operative Abläufe zur Schädlingsprävention
- Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Dienstleistern

14.45 Pause

15.00 Hygieneschulungen: Das eigenverantwortliche Handeln der Mitarbeiter fördern

- Bewusstsein der Beschäftigten verbessern
- Einsatz von 5-Minuten-Schulungen
- Aushänge zum Thema Hygiene
- Einsatz von Hygienekarten
- Umgang mit Sprachbarrieren
- E-Learning – gute und schlechte Beispiele
- Hygieneschulungen mit der KI schnell und einfach erstellen

16.15 Hygienerundgänge gezielt planen und effizient umsetzen

- Hygienerundgänge risikoorientiert planen
- Hygienerundgänge mit modularen Checklisten durchführen
- Hygiene-Monitoring richtig aufsetzen und Zeit sparen
- Auswertung der Ergebnisse und Validierungscheck der Daten
- Aufbereitung der Inhalte für die Geschäftsführung
- Digitale Tools und Ihr Nutzen für den Hygienecheck

17.00 Diskussionsrunde für Ihre Fragen

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars und optionale Prüfung

Jetzt anmelden, die Betriebshygiene auf ein neues Level bringen und den Grundstein für sichere und qualitativ einwandfreie Produkte legen.

www.behrs.de/7853