

Effektive Probenahme

Ihren Prüfplan und Ihre Analyseergebnisse verbessern –
für mehr Audit- und Produktsicherheit

Jetzt
anmelden um
Kosten zu senken
und die Sicherheit
zu erhöhen!

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Ihren Probenahmeplan sinnvoll gestalten und einhalten:** für jeden Zweck die richtige Probenmenge, -art und Analyse.
- **das richtige Labor finden:** Ihre Ansprüche erarbeiten und wissen, wer sie erfüllen kann.
- **repräsentative Proben nehmen:** für die jeweilige Charge und das jeweilige Produkt die richtige Methode anwenden.
- **korrekt beschriften und archivieren:** einfache Dokumentations- und Lagermöglichkeiten etablieren, um Rückstellmuster notfalls schnell zu orten.
- **den richtigen Transportweg wählen:** intern und extern richtig transportieren und die Umsetzung sichern.

*Ihr PLUS

- **Online Modul „Lebensmittelhygiene“:** 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!
- **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:



Prof. Dr. Wolfram Manuel Brück

studierte Mikrobiologie an der St. Cloud State University (USA) und medizinische sowie molekulare Mikrobiologie an der medizinischen Fakultät der University of Manchester (UK). Er promovierte 2003 an der University of Reading (UK) auf dem Gebiet der bioaktiven Proteine zum Schutz vor Infektionskrankheiten bei Kleinkindern in der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Glenn Gibson. Von 2003-2005 war er Postdoc am Zentrum für Biomedizin und marine Biotechnologie des Harbor Branch Oceanographic Institute (Fort Pierce, USA) bevor er 2006 Leiter des Zentrums für angewandte marine Biotechnologie wurde (Letterkenny, Irland). 2011 wechselte er zu Nestlé als Wissenschaftler im Bereich Lebensmittel- und Gesundheitsmikrobiologie (Lausanne, Schweiz). Seit 2014 ist er Professor für Mikrobiologie an der Fachhochschule Westschweiz (Sion, Schweiz).

Ihr Termin

16. März 2026
9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss
2. März 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7885**

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

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



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 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.10 Für jeden Zweck die richtige Probenmenge und -art: die Basis für Ihren Probenahmeplan

- Routinemäßige Hygienekontrollen (Personalhygiene, Reinigungserfolg, Rohwarenkontrollen, Endprodukt)
- Reklamationsbearbeitung (Einzelhandel reklamiert wegen mikrobiologischer, sensorischer, allergener oder fremdkörperbezogener Abweichungen)
- Die Lebensmittelüberwachung möchte im Zuge der Routinekontrolle beproben oder geht einer Beanstandung nach
- Qualitätssicherung (Wareneingangskontrolle auf Qualitätsparameter, Sensorik von Wareneingang, Rezeptentwicklung/-änderung oder Endprodukten)
- Schädlings- und Mykotoxinmonitoring (z.B. Insekten in Trockenprodukten, Schimmel in Gewürzen und Kräutern)
- Kontrolle des im Betrieb verwendeten Wassers
- Überwachung eines CCPs

10.45 Pause

10.55 Den Probenahmeplan sinnvoll gestalten und einhalten

- Wie viele Proben sind nötig und warum?
- Welche Produkte sind besonders zu berücksichtigen?
- So vergessen Sie nichts
- So motivieren Sie Ihre Mitarbeiter zur Einhaltung und wahrheitsgemäßen Dokumentation

11.50 Pause

12.00 Korrekt beschriften und archivieren

- So verlieren Sie niemals den Überblick über Ihre Proben
- Anforderungen von externen Laboren
- Interne Anforderungen aus QM/QS und Sensorik
- Wie Sie Ihre Rückstellmuster übersichtlich und kompakt aufbewahren
- Wann dürfen Rückstellmuster verworfen werden und wann sollten sie es werden?

13.00 Mittagspause

14.00 Hands on: repräsentative Proben für die Charge bzw. das jeweilige Prüfgut

- Wann muss besonders gut homogenisiert werden?
- So gelingt das Homogenisieren
- Welche Alternativen habe ich, z.B. bei Schüttgütern, Containerware oder Tanks?
- Welche Materialien eignen sich am besten für die Probenahme von Rückstellmustern, sensorischen Proben und für Proben für die Analytik

14.50 Mängel bei der Probenahme vermeiden

- Fehler, die Mitarbeitern besonders oft passieren und wie Sie sie vermeiden
- Hygienefehler, die sich schnell einschleichen können
- Besonderheiten bei kühlpflichtiger Ware
- Besonderheiten bei Rückstellmustern
- Daran erkennen Sie fehlerhafte Proben
- Korrekturmaßnahmen, wenn Sie einen Mangel feststellen

15.30 Pause

15.40 Der richtigen Transportweg wählen und umsetzen

- Post, Kurier, Abholung oder selber ins Labor bringen?
- Welche Verpackungen und Transportwege sind geeignet
- Besonderheiten bei Proben im Ausland
- Auch bei internen Laboren muss der Prozess gut durchdacht sein: so gelingt es

16.10 Das richtige Labor für Ihre Produkte finden

- Kriterien für ein gutes Analyselabor
- Allergenanalysen, Rückstandsmonitoring, Mykotoxinfunde oder Authentifizierung von Lebensmitteln: Welches Labor erfüllt Ihre Anforderungen am besten
- Fragen, die Sie einem Labor stellen sollten, bevor sie es beauftragen
- Methoden, um die Qualität des Labors zu validieren
- Spezialanalytik: bei einem besonders komplexen Auftrag finden Sie so das richtige Labor

17.15 Zusammenfassung und Fragen

17.30 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter und Führungskräfte im Qualitätsmanagement; Mitarbeiter und Führungskräfte in der Qualitätssicherung der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie; Mitarbeiter aus Betriebslaboren; zuständige Mitarbeiter aus dem Lager, insbesondere aus der Wareneingangskontrolle



Jetzt anmelden, um Kosten zu senken
und die Sicherheit zu erhöhen

www.behrs.de/7885