

**Ansprechpartnerin:**

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

**Veranstaltungsort:**

HYPERION Hotel Hamburg  
 Amsinckstr. 39 · 20097 Hamburg  
 Telefon: 040-414200-0 · Fax: 040-414200-3189  
 E-Mail: hyperion.hamburg@h-hotels.com  
 www.h-hotels.com

Einzelzimmer im HYPERION Hotel Hamburg kosten am € 120,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ bis zum 14.11.2018. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Zeit:**

1. Tag: Donnerstag, 13. Dezember 2018,  
 von 8.45 Uhr bis ca. 20.30 Uhr  
 2. Tag: Freitag 14. Dezember 2018,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.598,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Behr's Get-Together ein.

**Anmeldeschluss: 29.11.2018**

Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
 www.tuev-sued.de/ms-zert

**QM-PRAXIS-FORUM****Der HACCP-Teamleiter!****Mitarbeiter-Verständnis fördern – HACCP sicher anwenden!****Nach dieser Veranstaltung werden Sie:**

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team gezielt übertragen
- Ihr HACCP-Team für Aufbau und Funktion der Gefahrenanalyse sensibilisieren
- Validierungen und Verifizierungen sicher und praktikabel im Team durchführen
- Fehler im HACCP-Konzept besser erkennen und beheben
- Ihr HACCP-System vereinfachen und dabei die Produktsicherheit gewährleisten
- Krisen-Situationen systematisch im Team bearbeiten und lösen
- PRPs und oPRPs richtig bewerten, einführen oder korrigieren
- im Audit zu nicht vorhandenen CCPs richtig argumentieren
- Herunterstufen von CCPs stichhaltig begründen
- das Verständnis für HACCP im Unternehmen stärken



Ja, ich melde mich an zum **QM-PRAXIS-FORUM Der HACCP-Teamleiter!** am 13. und 14. Dezember in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.598,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

**Anmeldung**

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7167-3-01-2

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 22.11.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**BEHR'S...AKADEMIE**

Behr's GmbH  
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

**13. und 14. Dezember 2018 in Hamburg**

**Ihr Referent:**  
**Matthias Lehrke**

**inkl. Exkurs:  
 Schwachstellen-  
 analyse Food Fraud**

**BEHR'S...AKADEMIE**

Donnerstag, 13. Dezember 2018

#### 08.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

#### 09.00 Verantwortung und notwendige Befugnisse des HACCP-Teamleiters

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des HACCP-Teams
- Einbindung in betriebliche Entscheidungsprozesse sicher umsetzen
- Befugnisse und Pflichten gegenüber dem Vorgesetzten kennen
- Notwendige Informationsrechte und Informationspflichten regeln
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen vermeiden

#### 09.30 Die HACCP-Welt und was davon für das Team relevant ist

- Anforderungen der Global Players IFS, BRC, FSSC 22000
- Unangekündigte Audits IFS, BRC, FSSC 22000: So bereiten Sie sich optimal vor
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRPs und oPRPs
- Entscheidungsbäume: EU-HACCP-Bekanntmachung, Codex Alimentarius und FDA
- Exkurs: Verwundbarkeitsanalyse für Food Fraud

#### 10.15 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 10.30 Die Leitung des HACCP-Teams – Wie Sie Ihre Ziele erreichen!

- Welche Produktsicherheitsziele sind sinnvoll?
- Ihre Jahresplanung: schnell und einfach erledigen
- Motivieren Sie Ihr HACCP-Team
- Sitzungen effektiv leiten und protokollieren
- Die Geschäftsführung überzeugen
- Entlasten Sie Ihre Schultern: Verantwortungen und Aufgaben konstruktiv im Team verteilen
- Gefahrenanalyse: Ihre Teammitglieder fit machen!
- Auswertungen und Reports aussagekräftig erstellen: Produktsicherheitsreport und HACCP-Compliance-Report
- HACCP in der Managementbewertung darstellen
- Das HACCP-Team präventiv in der Produktentwicklung einsetzen
- Verständnis der Mitarbeiter in der Produktion stärken

#### 11.45 Übertragung von Aufgaben- und Verantwortungen im HACCP-Team

- Wie Sie Einkauf, Technik, Produktionsleitung, IT und Produktentwicklung aktiv einbinden
- Team-Building: Erfahrungsaustausch gestalten: Werden Sie gemeinsam erfolgreicher

#### 12.45 Gemeinsames Mittagessen

#### 13.45 Workshop: Fehler im HACCP-Konzept erkennen und beheben

- Checkliste für die Prüfung
- Gefahren und Plausibilitäten prüfen
- Bewertung der Gefahren

#### 14.30 Hauptfehler im HACCP leicht erkennen und beheben

- Darstellung von Gefahren mit Hilfe des Risikoradars
- Gefahrenbezeichnungen: So bezeichnen Sie Gefahren und Ursachen richtig
- Fließschemen: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen: Typische Fehler auf die Sie achten sollten
- Gefahrenanalyse für die Technik und Komponenten
- Verifizierung und Validierung: Praktische Tipps für die Umsetzung
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern

#### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 15.45 HACCP in der Produktion stärken

- Das Bewusstsein für HACCP wirkungsvoll fördern
- Ideen für Aushänge und Beschriftungen
- Effektive Einbindung der Beschäftigten und Führungskräfte
- CCPs und CPs schnell und einfach in der Produktion darstellen und schulen
- Das Golden Circle-Prinzip – Wie Sie den „Golden Circle“ effektiv anwenden

#### 16.30 Kritische Situationen im HACCP-Team sicher bewältigen

- Wie Sie die Situation richtig erfassen und steuern
- Gezielte Vorgehensweisen und Methoden
- Notfallwerkzeuge für Ihren Krisenfall

#### 17.15 Richtig argumentieren im Audit

- Typische CCPs – Welche es sind und welche nicht!
- Nicht gesetzte CCPs sachlich und erfolgreich begründen
- Herunterstufen von CCPs
- Detaillierungsgrad von Fließdiagrammen
- Vollständigkeit von Gefahren

Alle Teilnehmer erhalten nach dem Seminar alle Aufzeichnungen und Ergebnisse der Gruppen.

#### 18.30 Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

#### Teilnehmer:

HACCP-Teamleiter, HACCP-Beauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS, HACCP-Teammitglieder

Freitag, 14. Dezember 2018

#### 09.00 Workshop: Herunterstufen von CCPs stichhaltig begründen

Am Beispiel von:

- Metalldetektoren
- Erhitzungstemperaturen
- Sieben

#### 10.00 Ihr HACCP 4.0 – Wie Sie ihr HACCP weiterentwickeln!

- Wie Sie eine zwei- und dreistufige Gefahrenanalysen optimal anwenden
- HACCP-Karten und -Schilder: werben Sie für ihre HACCP-Themen
- Gefahrenatlas: Ein praktisches Tool für Ihre Gefahrenanalyse
- Das sollten Sie wissen: wissenschaftliche Angaben zum HACCP

#### 10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 11.00 Erfolgreiches Validieren und Verifizieren im HACCP-Team

Praktische Beispiele für Mindestanforderungen an Verifizierungen und Validierungen

- Effektive Methoden zur Vorgehensweise
- Wie Sie die Anforderungen „Verifizierung und Validierung“ mit dem HACCP-Team vor Ort erfüllen
- Anforderung „Team vor Ort“: Ganzes Team oder nur teilweise – Was ist möglich?
- HACCP-Audits im Rahmen der Verifizierung gekonnt kombinieren
- Minimieren Sie Ihr Risiko und reduzieren Sie unnötige Aufgaben

#### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

#### 13.30 Workshop: Verifizierung – Sicher durchgeführt!

- Verifizierung anhand von Fallbeispielen
- Kriterien und Stichproben festlegen
- Methoden für die Verifizierung definieren

#### 14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 15.15 Workshop: Validierungen schnell und einfach durchgeführt!

- Validierung anhand von Fallbeispielen
- Produktneueinführungen und Kunden-Reklamationen gezielt im HACCP-Team meistern

#### 16.00 Offene Diskussionsrunde und Abschluss der Veranstaltung

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

## 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 DGO-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

#### Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf, bei denen ein abgesichertes Vorgehen zwingend erforderlich ist
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- gibt mit den Fallbeispielen im Workshop und den gemeinsam mit dem Referenten erarbeiteten Lösungen einen fertigen Maßnahmenkatalog, der im eigenen Betrieb übernommen werden kann