

# Der HACCP-Teamleiter!

Mitarbeiter-Verständnis fördern – HACCP sicher anwenden!

## Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team gezielt übertragen
- Im HACCP-Team Aufbau und Verständnis der Gefahrenanalyse vermitteln
- 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

**17. und 18. Dezember 2019 in Köln**



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

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

#### 08.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

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

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des HACCP-Teams und der Teamleitung
- 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

- Kern-Anforderungen der Global Players bei 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
- Abgrenzung HACCP, TACCP und VACCP
- **Exkurs:** Schwachstellenanalyse für Food Fraud (VACCP)

#### 10.15 Kaffee- und Kommunikationspause

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

- Ihre Jahresplanung: schnell und einfach erledigen
- Motivieren Sie Ihr HACCP-Team
- Sitzungen effektiv leiten und protokollieren
- Die Geschäftsführung überzeugen
- Gefahrenanalyse: Ihre Teammitglieder fit machen!
- Auswertungen und Reports aussagekräftig erstellen: Produktsicherheitsreport und HACCP-Compliance-Report
- HACCP in der Managementbewertung darstellen
- 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
- Wie Sie im HACCP-Team Konflikte bewältigen und gute Entscheidungen treffen

#### 12.45 Gemeinsames Mittagessen

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

- 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
- Fliebschemen: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen: Typische Fehler auf die Sie achten sollten
- 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 überprüfen

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

Mittwoch, 18. Dezember 2019

### 09.00 Workshop: Herunterstufen von CCPs stichhaltig begründen

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

- HACCP in Modulen strukturieren
- Wie Sie eine zwei- und dreistufige Gefahrenanalysen optimal anwenden
- Prozess-Fehler-Matrix für das HACCP 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

- Wie Sie die Anforderungen „Verifizierung und Validierung“ mit dem HACCP-Team erfüllen
- HACCP-Audits im Rahmen der Verifizierung gekonnt kombinieren

#### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Workshop: Verifizierung – Sicher durchgeführt!

In kleinen Gruppen erarbeiten Sie eine sichere Vorgehensweise, um Verifizierungen in ihrem Unternehmen effizient durchzuführen.

#### 14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

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

In kleinen Gruppen führen Sie anhand von Fallbeispielen (u.a. Maschinenneuanschaffungen, Produktneueinführung) eine Validierung durch, die Sie im Anschluss mit dem Referenten besprechen, hier erhalten Sie wertvolle Experten-Tipps für sichere Validierungen in ihrem Unternehmen.

#### 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 DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

## Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des HACCP-Teamleiters in der Lebensmittelindustrie auf
- 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
- gibt Ihnen durch Workshops, praxisorientierte Lösungen an die Hand, die Sie im eigenen Unternehmen übernehmen können



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

**Veranstaltungsort:**  
 Mercure Hotel Köln Severinshof Köln City  
 Severinstraße 199 · 50676 Köln  
 Tel.: 0221-201 30 · Fax: 0221- 201 36 23  
 E-Mail: h1206@accor.com  
 mercure.com

**Zeit:**

1. Tag: Dienstag, 17. Dezember 2019,  
 von 8.45 Uhr bis ca. 20.30 Uhr  
 2. Tag: Mittwoch 18. Dezember 2019,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.698,- 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: 03.12.2019**

Einzelzimmer im Mercure Hotel Severinshof Köln City: € 131,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 18.11.2019 unter dem Stichwort „Behr's GmbH“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



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



Ja, ich melde mich an zum **QM-PRAXIS-FORUM Der HACCP-Teamleiter!** am 17. und 18. Dezember in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 26.11.2019 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).

**Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

\_\_\_\_\_  
 E-Mail

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift

S 7224-3-01-2

**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)