

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

1. und 2. April 2020 in Frankfurt a. M.



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
- Fließschemen: 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

Donnerstag, 2. April 2020

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 DGO-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 & Residenz Frankfurt Messe
 Voltastraße 29 · 60486 Frankfurt a. M.
 Tel.: 069-792 60 · Fax: 069-79 26 16 06
 E-Mail: h1204@accor.com
 mercure.com

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 1. April 2020,
 von 8.45 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
 2. Tag: Donnerstag 2. April 2020,
 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: 18.03.2020

Einzelzimmer im Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe: € 109,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 10.03.2020 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, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zum **QM-PRAXIS-FORUM Der HACCP-Teamleiter!** am 1. und 2. April in Frankfurt a. M. 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 04.03.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

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-akademie.de

 Datum

 Unterschrift