

QM-PRAXIS-FORUM

HACCP systematisch weiterentwickeln

Risiken plausibel bewerten, Maßnahmen gezielt ergreifen

Sie lernen in nur 2 Tagen:

- wie Sie Ihr HACCP-Konzept systematisch weiterentwickeln und effizienter machen
- auf welche Weise Sie neue Gefahren und Risiken richtig bewerten, geeignete Maßnahmen treffen und so die Produktsicherheit erhöhen
- richtig und sicher zu verifizieren und zu validieren
- durch gezieltes Fremdkörpermanagement den Eintrag in Ihr Produkt zu vermeiden
- Allergene in der Produktion zu managen, um Rohstoffsicherheit zu gewährleisten und Kreuzkontamination zu vermeiden
- in unangekündigten Audits stressfrei und sicher Ihr HACCP-System zu präsentieren
- Gefahren- und Risikobewertungen sinnvoll weiterzuentwickeln

10. und 11. Februar 2020 in Köln

Referenten:



**Dr. Gereon
Schulze Althoff**



Dr. Norbert Kolb

Montag, 10. Februar 2020

09.15 Begrüßung der Teilnehmer

09.30 Dr. Gereon Schulze Althoff Aktuelle Anforderungen an HACCP gezielt umsetzen

- Auf das richtige Fundament bauen: Update der Grundbegriffe und -anforderungen auf den aktuellen Stand
- Der EU-Leitfaden für HACCP: Was Sie in Ihr HACCP-Konzept integrieren sollten
- Aktuelle Anforderungen von IFS, BRC, FSSC 22000 an das HACCP-Konzept
- CCP, CP, PRP, oPRP - wie sie eingeordnet werden und was sie bedeuten

10.15 Dr. Gereon Schulze Althoff Gefahrenanalyse & Risikobewertung: So prüfen Sie die Gefahren und Risiken in Ihrem HACCP-Konzept

- Fließschemata: Wie Sie Schwachstellen aufdecken, beheben und Ihr HACCP-Konzept effizienter machen
- Neue Gefahren im HACCP-Konzept berücksichtigen und richtig einstufen
- Best practice Beispiele

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Workshop I: Einstufung von neuen Gefahren und Risiken

Anhand von Fallbeispielen aus der Praxis werden folgende Fragen erörtert:

- Was sind relevante Gefahren für Produkte?
- Wie erkenne ich Prozessrisiken?
- Wie prüfe ich kritisch die Gefahrenanalyse?
- Welche Faktoren bestimmen eine sichere Risikobewertung?

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Dr. Gereon Schulze Althoff HACCP erfolgreich verifizieren und validieren

- Monitoring, Verifizierung und Validierung: In aller Munde, aber was steckt eigentlich dahinter?
- Monitoring und Verifizierung von CPs und CCPs: So gehen Sie vor
- Schwachstellen durch Monitoring aufdecken, Korrekturen richtig vornehmen und Präventivmaßnahmen gezielt umsetzen
- Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) im Monitoring richtig nutzen
- Wie Sie Ihre Verifizierung und Validierung sinnvoll dokumentieren
- Audit: Auf diese Fragen zur Verifizierung und Validierung Ihres Konzepts sollten Sie vorbereitet sein

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Workshop II: Verifizierung und Validierung

Anhand von Fallbeispielen führen Sie eine Verifizierung und Validierung im Team durch und simulieren so die sichere Anwendung in der Praxis.

17.30 Ende des ersten Seminartags

17.45 Behr's Get-Together

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

Dienstag, 11. Februar 2020

Kernprobleme Fremdkörper und Allergene im HACCP-Konzept: geschickte Lösungen für Ihre QM-Praxis

09.00 Dr. Norbert Kolb Wirksame Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern im Produktionsprozess

- Fremdkörpermanagement: So integrieren Sie die Anforderungen der Standards in Ihr System
- Mit diesen Maßnahmen lassen sich Fremdkörper im Endprodukt vermeiden
- Detektionsgeräte, Siebe & Co.: Wie Sie diese in der Gefahrenanalyse bewerten und richtig einsetzen
- Mitarbeiter effektiv schulen und für Fremdkörper sensibilisieren

10:00 Workshop III: Dem Fremdkörpereintrag präventiv entgegenwirken

Anhand von Fallbeispielen erarbeiten Sie gemeinsam einen Maßnahmenkatalog zur Vermeidung des Eintrags von Fremdkörpern im Produktionsprozess.

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Norbert Kolb Sorgfältiges Allergen-Handling in der Lebensmittelproduktion

- Das sagt der EU-Leitfaden HACCP zum Thema Allergene: Was Sie in Ihr HACCP-Konzept aufnehmen sollten
- Welche Allergene sind als CCPs oder oPRPs zu behandeln und warum?
- So setzen Sie die Anforderungen aus IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000 in Ihrem Betrieb um
- Lieferantenaudits: Schlüssel zu mehr Rohstoffsicherheit?
- Kreuzkontaminationen durch präventive Maßnahmen vermeiden
- Worauf müssen Sie bei der Reinigung achten?
- Anforderungen an die Kennzeichnung sinnvoll erfüllen
- Steht Ihr Allergenmanagement auf sicheren Füßen?
- Tipps zur Validierung und Verifizierung

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Workshop IV: Allergene in der Produktion: Wie Sie diese Gefahr mit den richtigen Maßnahmen beherrschen

Anhand eines anspruchsvollen Fallbeispiels aus der Praxis erarbeiten Sie gemeinsam eine Strategie zur Lösung der Fragestellung.

14.30 Dr. Nobert Kolb HACCP im Audit: Gut vorbereitet sein und überzeugen

- Kunden- oder Zertifizierungs-Audits: Woran erkenne ich, dass wir gut vorbereitet sind?
- Unangekündigte Audits: Maßnahmen erarbeiten, um diese erfolgreich zu durchlaufen
- Spezifische Kundenanforderungen: So setzen Sie diese um, ohne Ihr System auf den Kopf zu stellen
- Audits ausländischer Kunden oder Lieferanten: Besonderheiten und Stolperfallen

15.30 Dr. Nobert Kolb Workshop V: Wie erkläre ich es dem Auditor?

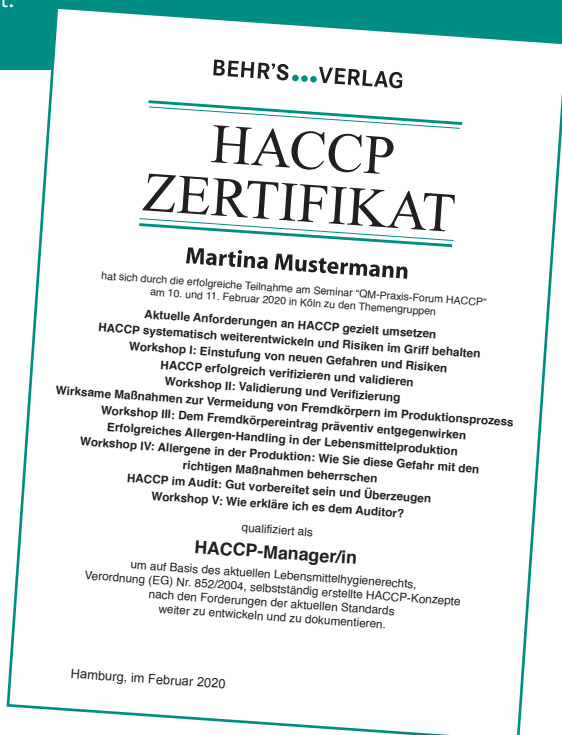
Anhand von Fallbeispielen spielen Sie schwierige Audit-Situationen durch und erarbeiten Kommunikations- und Argumentationsmuster, um kritische Situationen erfolgreich abzuwehren.

16.30 Zusammenfassung und Ausblick

16.45 Ende der Veranstaltung

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer qualifizieren sich zum HACCP-Manager und erhalten ein Zertifikat.



Ihre Referenten:



Dr. Gereon Schulze Althoff

Fachtierarzt für Lebensmittel; Europäischer Spezialist für Lebensmittelsicherheit, Leiter Qualitätsmanagement der Tönnies Gruppe. Durchführung zahlreicher Seminare zu HACCP und Qualitätsmanagement für Fach- und Führungskräfte; Mitglied im German Technical Committee des IFS.



Dr. Norbert Kolb In beratener Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

Das QM-PRAXIS-FORUM

- bietet eine optimale Möglichkeit zur Weiterbildung erfahrener QMler
- taucht tief in die Materie „HACCP“ ein
- zeigt Lösungsmöglichkeiten für aktuelle Problemstellungen in der Lebensmittelbranche auf
- bietet Ihnen ein Forum für fachspezifische Diskussionen
- gibt Ihnen in den Workshops die Möglichkeit, Lösungen und Vorgehensweisen für den eigenen Betrieb zu erarbeiten
- ermöglicht Erfahrungsaustausch und Networking mit Referenten und Branchenkollegen

Wer trifft sich beim QM-Praxis-Forum HACCP?

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte, HACCP-Teamleiter, Mitglieder des HACCP-Teams, Betriebsleiter und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie.



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
Severinstr. 199 · 50676 Köln
Tel.: 0221-201 30
E-Mail: h1206-SB@accor.com
Homepage: www.mercure.com

Zeit:

1. Tag: Montag, 10. Februar 2020,
von 9.15 Uhr bis ca. 21.00 Uhr
2. Tag: Dienstag, 11. Februar 2020,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.45 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. 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: 27.01.2020

Einzelzimmer im Mercure Hotel Severinshof Köln City: € 116,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's“ bis zum 10.01.2020. 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 Seminar
QM-PRAXIS-FORUM
HACCP systematisch weiterentwickeln
am 10. und 11. Februar 2020 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 13.01.2020 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.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7254-3-01-2