

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Monate verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download
und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 02.06.2020

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 26.05.2020 wird eine
Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor
Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die
gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwert-
steuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit,
individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab eingereicht werden
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem
späteren Zeitpunkt mehrfach abgerufen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch zusätzlich gedruckte
Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Keine Software-Installation notwendig,
läuft über den Browser

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

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7260**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Der Hygienebeauftragte
am 9. und 10. Juni 2020 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen zum Preis von € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

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

ONLINE-SEMINAR

Der Hygienebeauftragte

Verantwortung übernehmen –
Risiken reduzieren

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- die Hygiene-Anforderungen der Standards IFS,
BRC und FSSC sicher umsetzen
- die Verantwortungen und gesetzlichen Anforde-
rungen des Hygienebeauftragten kennen
- mit neuen Ansätzen ihre Mitarbeiter motivieren
und im eigenverantwortlichen Handeln fördern
- aktuelle Gefahren besser einschätzen und in
Ihrem Hygienekonzept berücksichtigen
- Ihr Hygienekonzept zu mehr Effektivität entwickeln
- Reinigungsleistungen erfolgreich verifizieren
- Ihr Schädlingsmanagement gezielt optimieren
- Hygienerundgänge effizienter durchführen
- digitale Tools und ihren Nutzen für den
Hygienecheck kennen

9. und 10. Juni 2020

Online-Seminar

Seminarleitung:



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S 7260-3-01-2

Seminarprogramm

1. Tag 09.06.2020

12.55 Online-Check-in

13.00 Verantwortung und Befugnisse des Hygienebeauftragten

- Typische Aufgaben eines Hygienebeauftragten in der Lebensmittelindustrie
- Neue und veränderte Einbindung des Hygienebeauftragten
- Einbindung im Rahmen des Krisenmanagements
- Welche gesetzlichen Pflichten muss der Hygienebeauftragte umsetzen?
 - Neue Aufgaben aus dem Infektionsschutzgesetz
 - Neuerungen auf Basis der Corona-Pandemie
- Haftung und Fahrlässigkeit: Risiken durch klare Definitionen reduzieren

13.45 Die Hygiene-Gefahrenanalyse: Die Anforderungen der Standards sicher umsetzen

- Wesentliche Anforderungen der Standards
- Präventivprogramme: PRPs und oPRPs
- Betrachtung von Viren und Bakterien

14.30 Pause

14.45 Hygienevorgaben im Betrieb festlegen

- Hygienezonen und Vorgaben je Bereich
- Hygiene-Sonderregelungen nicht vergessen (z. B. Telefone, Tastaturen, Türgriffe, ...)
- Aufbau eines Hygienekonzepts
- Hygiene- und Desinfektionspläne erstellen
- Dienstleister: Erfolgreiche Zusammenarbeit und Steuerung
- Leitfaden zur Erstellung einer Gefahrenanalyse zum Thema Hygiene

Corona-Virus:

- Neue Hygiene-Besonderheiten bei Corona
- Schutzmaßnahmen für die Beschäftigten
- Hygiene-Vorräte und -Maßnahmen für den Pandemiefall (Haben Sie Mindestbestände festgelegt?)

15.45 Reinigungsverifizierung: Erfolgreich aufbauen und durchführen

- Hygieneanforderungen festlegen und überprüfen

- Aufbau eines Probenahmeplans (von der Produktionsanlage über das Reinigungsequipment)
- Wie beeinflusst mein Probenahmesystem mein Ergebnis?
- Aufbau einer Kommunikationsplattform: Langfristige Hygieneziele sicher erreichen

16.45 Beantwortung Ihrer Fragen

- Stellen Sie Ihre Fragen live
- Gerne können Sie diese auch im Vorfeld unter Hygienebeauftragter-Online@behrs-akademie.de einreichen.

ca. 17.00 Ende des ersten Tages

Seminarprogramm

2. Tag 10.06.2020

12.55 Online-Check-in

13.00 Schädlingsbekämpfung: Die häufigsten Ursachen für einen Schädlingsbefall vermeiden!

- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Einstufung der Schädlinge Verbraucher-Verpackungen „consumer unit“
- Risikominderung für Fremdmaterialien
- Schädlingsbekämpfung
- Transport: Notwendige Checks vor der Beladung
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten
- Berücksichtigung von Besonderheiten des Betriebes und der Produkte
- Evidenzbasierte Auswertung der Schädlingsfunde
- Tipps für operative Abläufe zur Schädlingsprävention
- Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Dienstleistern

13.45 Hygieneschulungen: Das eigenverantwortliche Handeln der Mitarbeiter fördern

- Bewusstsein der Beschäftigten verbessern
- Einsatz von 5-Minuten-Schulungen
- Aushänge zum Thema Hygiene
- Einsatz von Hygienekarten
- Umgang mit Sprachbarrieren
- E-Learning – gute und schlechte Beispiele

14.45 Pause

15.00 Hygienerundgänge gezielt planen und effizient umsetzen

- Hygienerundgänge risikoorientiert planen
- Hygienerundgänge mit modularen Checklisten durchführen
- Hygienemonitoring richtig aufsetzen und Zeit sparen
- Auswertung der Ergebnisse und Validierungsscheck der Daten
- Aufbereitung der Inhalte für die Geschäftsführung
- Digitale Tools und Ihr Nutzen für den Hygienecheck

16.30 Beantwortung Ihrer Fragen

- Stellen Sie Ihre Fragen live
- Gerne können Sie diese im Vorfeld unter Hygienebeauftragter-Online@behrs-akademie.de einreichen.

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

Seminarleitung



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“.

Teilnehmer

Hygienebeauftragte, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, Qualitätsmanagementbeauftragte und Mitarbeiter, die für den Aufbau, die Umsetzung und die Einhaltung eines Hygienekonzepts verantwortlich sind.