

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Monate verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download
und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 01.06.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 25.05.2021 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. Mehrwertsteuer. 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 angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch zusätzlich gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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/7354**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Der Hygienebeauftragte
am 8. Juni 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.198,- 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 Anforderungen des Hygienebeauftragten kennen
- mit neuen Ansätzen Ihre Kollegen 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

8. Juni 2021

Seminarleitung:



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S 7354-3-02-2

08.55 Online-Check-in

09.00 Verantwortung und Befugnisse des Hygienebeauftragten

- Typische Aufgaben eines Hygienebeauftragten in der Lebensmittelindustrie
- Einfluss des Hygienebeauftragten auf die Lebensmittelsicherheitskultur
- 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

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

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

10.30 Pause

10.45 Hygienevorgaben im Betrieb

- 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:

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

11.45 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

13.00 Mittagspause

14.00 Schädlingsbekämpfung: Die häufigsten Ursachen für einen Schädlingsbefall vermeiden!

- Neue Forderungen vom IFS 7: Prävention und Identifizierung der kritischen „Ecken“
- Neue Forderungen vom IFS 7: Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- 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

14.45 Pause

15.00 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

16.15 Hygienerundgänge gezielt planen und effizient umsetzen

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

17.00 Diskussionsrunde für Ihre Fragen und Abschluss der Veranstaltung

ca. 17.30 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.