



### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

### 09.30 Die wichtigsten Kriterien für ein gutes HACCP-System

- Die Anforderungen des EU-Leitfadens für HACCP
- Was fordern IFS, BRC, FSSC 22000 von Ihrem HACCP-Konzept?
- Nicht so einfach, wie es aussieht: Die feinen Unterschiede zwischen CCPs, CPs, PRPs und oPRPs
- Wann Entscheidungsbäume und wann Tabellen sinnvoller anzuwenden sind

### 10.30 Gefahrenanalysen leichter erstellen und verbessern

- So grenzen Sie „Gefahr“ und „Risiko“ sinnvoll voneinander ab
- Anforderungen des IFS Food Version 7 an die Lebensmittelsicherheit
- Erforderliche Daten für die Erstellung einer guten Gefahrenanalyse
- Verbesserungspotenziale bei der Gefahrenanalyse ausschöpfen
- Woran Sie erkennen, dass Sie genauer hinsehen sollten

### 11.15 Pause

### 11.30 Ihre Risikobewertung nachvollziehbar und differenziert ausgestalten

- Aufbau und Nutzen einer Risikobewertung als maßgeblichen Faktor erkennen
- Zusammenarbeit mit Kollegen als Schlüssel zu genaueren Analysen
- So stellen Sie gezielte Fragen, um Risiken besser zu identifizieren

### 12.00 Fehlerquellen und Schwachstellen im HACCP-Konzept finden und korrigieren

- Gefahrenbezeichnungen: Durch richtige Bezeichnung Diskussionen über Begrifflichkeiten im Audit vermeiden
- Fließschemata: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: Typische Fehler, auf die Sie achten sollten
- Wo Fragenkataloge von Zertifizierungsstandards eine Hilfestellung sein können
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Workshop

Im Allergen- und Fremdkörpermanagement kommt es im HACCP-System häufig zu Unsicherheiten und Fehlern. Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungsansätze, die leicht in Ihren Praxisalltag übertragbar sind.

#### 14.45 Erfolgreiches Validieren und Verifizieren

- Missverständnisse vermeiden durch gute Begriffsdefinition: Das sind die Unterschiede zwischen Validierung und Verifizierung
- Die Mindestanforderungen kennen
- Das HACCP-Team einbinden und die beiden Anforderungen dadurch leicht erfüllen
- Beispiele für gelungene Validierung und Verifizierung

### 15.30 Pause

#### 15.45 So entwickeln Sie Ihr System weiter

- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: Durch einen wachsamen Blick die Gefahren und Risiken in Ihrem HACCP-Konzept aufspüren
- Schwachstellen in Fließschemata und Tabellen beheben und gleichzeitig das HACCP-Konzept effizienter machen
- Neue Gefahren im HACCP-Konzept berücksichtigen und richtig einstufen
- Gute Einarbeitung des HACCP-Teams als wichtige Hilfestellung

### 16.30 Trotz Alltagsstress die Optimierung vorantreiben

- Einfache Wege, um im Unternehmensalltag neue Blickwinkel zu erschließen
- Wie Sie sich Freiräume schaffen und sie für die System-Überarbeitung nutzen
- Wie Sie durch strukturierte Informationsauswertung Lücken nicht mehr übersehen können
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Wie Sie Potenzial zur Zusammenfassung von Gefahrenanalysen ausschöpfen
- Die HACCP-Teammitglieder sinnvoll mit einbeziehen

### 17.15 Zusammenfassung und Ausblick

### ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

### Ihr Referent



**Dr. Norbert Kolb** Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat Ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.

### Wer nimmt am Online-Seminar „HACCP optimieren“ teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte und HACCP-Teamleiter sowie -Teammitglieder.