

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

# Der HACCP-Teamleiter

Mitarbeiter-Verständnis fördern – HACCP sicher anwenden

## Nach dem Online: QM Praxis-Forum werden Sie:

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team gezielt übertragen
- dem Team Aufbau und Verständnis der Gefahrenanalyse vermitteln
- Validierungen und Verifizierungen sicher und praktikabel im Team durchführen
- Fehler im HACCP-Konzept besser erkennen und beheben
- das HACCP-System vereinfachen ohne die Produktsicherheit zu gefährden
- 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
  - Neuerungen des IFS-Food 7 richtig umsetzen
- das Verständnis für HACCP im Unternehmen stärken

## 7. und 8. Dezember 2021



**Ihr Referent:**  
**Matthias Lehrke**

In 3 Workshops erarbeiten Sie mit dem Referenten Lösungswege, um Ihr HACCP-System noch sicherer zu machen

**08.55 Online Check-in**

**09.00 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung Programm**

**09.15 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

**09.45 Die HACCP-Welt und was davon für das Team relevant ist**

- Neue Begriffe
- Einstieg in die Neuerungen vom IFS-Food 7: Fremdmaterial, Radioaktivität, Kontaktmaterial
- Gefahrenanalysen spezifisch aufbauen
- Allgemeine Gefahrenanalyse interpretieren und herleiten
- Kern-Anforderungen der Global Players IFS, BRC, FSSC 22000
- Unangekündigte Audits IFS, BRC, FSSC 22000: So bereiten Sie sich optimal vor
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRP's und oPRP's
- Entscheidungsbäume: EU-HACCP-Bekanntmachung, Codex Alimentarius und FDA
- Abgrenzung HACCP, TACCP und VACCP
- **Exkurs:** Schwachstellenanalyse Food Fraud (VACCP)

**10.45 Pause**

**11.00 Die Leitung des HACCP-Teams – So erreichen Sie Ihre Ziele!**

- Ihre Jahresplanung: schnell und einfach erledigen
- Motivieren Sie Ihr HACCP-Team
- Sitzungen effektiv leiten und protokollieren
- Die Geschäftsführung überzeugen
- Entlasten Sie Ihre Schultern: Verantwortungen und Aufgaben im Team verteilen
- Gefahrenanalyse richtig durchführen: Machen Sie Ihre Mitarbeiter fit!
- 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
- Team-Building: Erfahrungsaustausch gestalten: Werden Sie gemeinsam erfolgreicher

**12.15 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

**13.00 Mittagspause**

**14.00 Workshop: Fehler im HACCP-Konzept erkennen und beheben**

- Gefahren und Plausibilitäten prüfen
- Bewertung der Gefahren

Der Referent analysiert gemeinsam mit Ihnen ein HACCP-Konzept auf Schwachstellen und entwickelt entsprechende Verbesserungen.

**15.15 Pause**

**15.30 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 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

**17.15 Zusammenfassung des 1. Seminartages und Fragen**

**17.30 Ende des 1. Seminartages**

**08.55 Online Check-in**

**09.00 Stichhaltig begründen:  
Herunterstufen von CCPs**

- Sicher argumentieren
- Stichhaltig begründen

**10.00 Ihr HACCP 4.0: Wie Sie Ihr HACCP weiterentwickeln**

- HACCP in Modulen strukturieren
- So wenden Sie eine zwei- und dreistufige Gefahrenanalysen optimal an
- 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
- Tipps für Excel → alles in einer Datei

**10.45 Pause**

**11.00 Erfolgreich 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 Mittagspause**

**13.30 Workshop: Verifizierung sicher durchgeführt**

- Verifizierung anhand von Fallbeispielen
- Kriterien und Stichproben festlegen
- Methoden für die Verifizierung planen

**14.45 Pause**

**15.15 Workshop: Validierung schnell und einfach durchgeführt**

- Validierung anhand von Fallbeispielen
- Maschineneuanschaffungen, Produktneueinführungen, Kunden-Reklamationen gezielt im HACCP-Team meistern

**16.00 Fragerunde und Abschluss der Veranstaltung**

ca.

**16:30 Zusammenfassung und 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 DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

### Das Online: QM Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers 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, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

### Teilnehmer:

HACCP-Teamleiter, HACCP-Beauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/OS, HACCP-Teammitglieder

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 Fax: 040 - 220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Zeit:**

1. Tag: Dienstag, 7. Dezember 2021,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr  
 2. Tag: Mittwoch, 8. Dezember 2021,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.798,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung  
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-  
 load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

**Anmeldeschluss: 30.11.2021****Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zum  
**ONLINE: QM PRAXIS-FORUM**  
**Der HACCP-Teamleiter**  
 am 7. und 8. Dezember 2021 zu den in diesem  
 Prospekt genannten Bedingungen für € 1.798,- je  
 Teilnehmer, zzgl. MwSt.

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

**Anmeldung:**

Fax **040 - 220 10 91**  
 Telefon **040 - 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de**  
 Internet **www.behrs.de/7397**

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 23.11.2021 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.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb).  
 Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**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](http://www.behrs-akademie.de)

**Anmeldung**

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7397-3-02-2