

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 20. Oktober 2022

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 13.10.2022 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
- Ihre individuellen 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, Microsoft Edge, 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/7434**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
HACCP nach dem EU-Leitfaden
am 27. Oktober 2022 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen für € 1.298,- 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

HACCP nach dem EU-Leitfaden

Mehr gelebte Sicherheit für jede
Betriebsgröße

Nach nur einem Seminar-Tag werden Sie:

- anhand von nur 7 Grundsätzen ein sicheres
System aufbauen, pflegen und dokumentieren
- vom reinen Abarbeiten der Anforderungen zu
einem gelebten HACCP-System kommen
- für mehr Sicherheit in der Produktion und im
Audit sorgen
- mehr Flexibilität und Übersicht für Ihr
Qualitätsmanagement erreichen
- mit einfacher Systematik alle Betriebsbereiche
erfassen, bewerten und überwachen
- unnötige CCPs vermeiden und dadurch Zeit und
Aufwand reduzieren

27. Oktober 2022

Ihr Referent:



Jürgen Schlösser

BEHR'S...AKADEMIE

S-7434-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 27. Oktober 2022

09.00 Online Check-in

09.10 Vorstellungsrunde der Teilnehmer und des Referenten

09.30 Der EU HACCP-Leitfaden (2016/C 278/01)

- Vorteile des Leitfadens gegenüber anderen Herangehensweisen zur Erstellung eines HACCP-Systems nutzen, um mehr Sicherheit im Betrieb und im Zertifizierungs-Audit zu erreichen
- Ihr HACCP-System nach dem Leitfaden: Weg vom Abarbeiten der Anforderungen der Zertifizierungsstandards hin zu einem gelebten HACCP-System im Unternehmen
- Mehr Verständnis für die Hintergründe von HACCP gewinnen, um ein eigenes HACCP-System zu erarbeiten
- Zusammenhänge zwischen dem EU-Leitfaden und den Zertifizierungsstandards herstellen und die Implementierung dadurch erleichtern
- Verweise auf die KO-Kriterien vom BRC, IFS Food und IFS Broker, um mögliche Lücken schnell zu füllen

10.15 Anhang I: Wichtige PRPs für alle Lebensmittelproduzenten Teil 1: Rahmenbedingungen der Produktion

- 2.1 Infrastruktur und Gebäude
 - Gefahrenquellen aus der Umgebung identifizieren, um Risiken von Anfang an zu vermeiden
- 2.2 Reinigung und Desinfektion
 - Effektiv und rückstandsfrei reinigen und desinfizieren, um die Hygieneanforderungen zu erfüllen
- 2.3 Schädlingsbekämpfung & Prävention
 - Entwicklung eines Überwachungsprogrammes sowie dessen Implementierung und Aufrechterhaltung für eine schädlingsfreie Herstellung
- 2.4 Technische Wartung
 - Wartungspläne und -vorgänge überwachen, um Gefahrenpotenziale zu vermeiden

11.15 Pause

11.30 Anhang I: Wichtige PRPs für alle Lebensmittelproduzenten Teil 2: Risiken aus der Produktionsumgebung beherrschen

- 2.5 Kontaminanten
 - Physikalische und chemische Gefahren kennen, ihre Ursachen identifizieren und Maßnahmen zur Verhütung ergreifen
- 2.6 Allergene
 - Die Gefahrenquelle dauerhaft und lückenlos beherrschen

12.15 Mittagspause

13.15 Anhang I: Wichtige PRPs für alle Lebensmittelproduzenten Teil 3: Relevante Faktoren, die sich auf die Herstellung auswirken

- 2.7 Abfälle
 - Sichere Entsorgung und Behandlung im Betrieb
- 2.8 Wasser und Luft
 - Der richtige Einsatz in der Herstellung und die richtige Qualität für den Einsatz als Betriebsmittel sicherstellen
- 2.9 Personal
 - Hygiene und Gesundheitsstatus der Mitarbeiter als potenzielle Gefahrenquellen ausschließen
- 2.10 - 2.12 Rohstoffe, Lieferanten, Spezifikationen, Temperatur, Methodik
 - Durch systematisches und konsequentes Vorgehen auch den Fehlern außerhalb des eigenen Unternehmens vorbeugen oder begegnen und die eigene Produktsicherheit gewährleisten

14.15 Pause

14.25 Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse

- Grundsätze und Ziele in Erinnerung rufen, um das eigene System auf das Wesentliche zu fokussieren und die richtigen Vorbereitungen zu treffen
- Der Aufbau eines effizienten HACCP-Plans für ein schlankes und gut zu beherrschendes System nach den sieben Grundsätzen (zur Wiederholung)
 - Gefahrenanalyse (Grundsatz 1)
 - CCPs (Grundsatz 2)
 - Grenzwerte (Grundsatz 3)
 - Monitoring (Grundsatz 4)
 - Korrekturmaßnahmen (Grundsatz 5)
 - Verifizierung und Validierung (Grundsatz 6)
 - Dokumentation (Grundsatz 7)

15.35 Pause

15.45 Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts

- Vorteile, die aus einem flexiblen System entstehen, um dem Qualitätsmanagement im Alltag Handlungsspielräume zu eröffnen
- Was auch kleinste Betriebe brauchen, um zu einem einfachen HACCP-Plan ohne kritische Kontrollpunkte zu gelangen
- Chancen an denen Flexibilität in den verschiedenen Anforderungen des Systems genutzt werden könnten (z. B. Grenzwerte, Monitoring, Dokumentation)

16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

Ihr Seminarleiter:



Jürgen Schlösser (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Wer nimmt am Online-Seminar „HACCP nach dem EU-Leitfaden“ teil?

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