

Der HACCP-Teamleiter!

Mitarbeiter-Verständnis fördern – HACCP sicher anwenden!

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Verantwortlichkeiten im HACCP-Team gezielt übertragen
- Im HACCP-Team Aufbau und Verständnis der Gefahrenanalyse vermitteln
- Validierungen und Verifizierungen sicher und praktikabel im Team durchführen
- Fehler im HACCP-Konzept besser erkennen und beheben
- Ihr HACCP-System vereinfachen und dabei die Produktsicherheit gewährleisten
- 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
- das Verständnis für HACCP im Unternehmen stärken

20. und 21. September 2022 in Köln



**Ihr Referent:
Matthias Lehrke**

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

09.00 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung des Programms

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
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRP's und oPRP's
- Entscheidungsbäume: EU-HACCP-Bekanntmachung, Codex Alimentarius und FDA
- Abgrenzung HACCP, TACCP und VACCP
- **Exkurs:** Schwachstellenanalyse für Food Fraud (VACCP)

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

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 Gemeinsames Mittagessen

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 CCP's: 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

18.30 Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

Teilnehmer:

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

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 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Erfolgreiches 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 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Workshop: Verifizierung – sicher durchgeführt!

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

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Workshop: Validierung schnell und einfach durchgeführt!

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

16.00 Fragerunde und Zusammenfassung der Veranstaltung

ca. 16.30 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 QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des HACCP-Teamleiters 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
- gibt Ihnen durch Workshops, praxisorientierte Lösungen an die Hand, die Sie im eigenen Unternehmen übernehmen können



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

Veranstaltungsort:
Stadthotel am Römerturm
St. Apernstraße 32 · 50667 Köln
Tel.: 0221-209 30 · Fax: 0221-209 32 54
E-Mail: reservierung@stadthotel-roemerturm.de
stadthotel-roemerturm.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 20. September 2022,
von 9.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 21. September 2022,
von 9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Behr's Get-Together ein.

Anmeldeschluss: 6. September 2022

Einzelzimmer im Stadthotel am Römerturm: € 154,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 22.08.2022 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



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



Ja, ich melde mich an zum **QM-PRAXIS-FORUM Der HACCP-Teamleiter!** am 20. und 21. September in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.898,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 23.08.2022 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7456-3-01-2