

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: 31. August 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 24.08.2022 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
- Fragen können vorab eingereicht werden
- 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/7470**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
HACCP optimieren
am 7. September 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 optimieren

Wie Sie aus Ihrem System noch mehr
herausholen

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- Die Haupt-Kriterien für ein gutes HACCP-System
sicher umsetzen
- Ihr System gezielt weiterentwickeln und an die
aktuelle Betriebssituation anpassen
- Trotz Alltagsstress die Optimierung vorantreiben
- Fehler bei der Erstellung der Gefahrenanalyse
vermeiden
- Ihre Risikobewertung nachvollziehbarer und
differenzierter ausgestalten
- Schwachstellen im HACCP-Konzept finden und
das System optimieren
- Gefahren im HACCP-System erkennen und richtig
einstufen

7. September 2022

Ihr Referent:



Dr. Norbert Kolb

BEHR'S...AKADEMIE

S-7470-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 7. September 2022

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
- Das 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.