

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 13. April 2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 06.04.2023 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.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Semingestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon **040 – 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7519**

Fax **040 – 220 10 91**
E-Mail **akademie@behrs.de**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
**Technik und HACCP in der
Lebensmittelindustrie**

am 20. April 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Technik und HACCP in der Lebensmittelindustrie

Gefahrenanalysen sicher durchführen –
Standards erfüllen – Risiken minimieren

Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Standardanforderungen an die Technik kennen und erfüllen:** IFS, BRC und FSSC
- **Technische Gefahren ermitteln, analysieren und bewerten:** Physikalisch, chemisch, radioaktiv
- **Risiken der Technik nachhaltig beherrschen:** Einbindung in die Gefahrenanalyse
- **Aufbauvarianten kennen und anwenden:** Technische Gefahrenanalyse
- **Dokumente zuverlässig prüfen und die Vollständigkeit sicherstellen:** Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsnachweise

**Workshop zum Thema Elastomere:
Technische Gefahrenanalyse richtig aufgebaut**

20. April 2023

Ihr Referent



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7519-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 20.04.2023 • 09:00 bis ca. 17:30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Einstieg und Grundlagen

- Ziele, Aufgaben und Verantwortung des technischen HACCP-Teams kennen
- Forderungen der Standards (IFS, FSSC, BRC) für technische Gefahrenanalysen erfolgreich umsetzen
- Technik als elementaren Teil des HACCP-Systems verstehen

10.00 Pause

10.15 Technische Gefahren identifizieren und nachhaltig beherrschen

- Aufbauvarianten von technischen Gefahrenanalysen kennenlernen
- Notwendige PRPs und deren Details für das technische HACCP ermitteln
- Typische technische Gefahren ermitteln und deren Ursachen erkennen
- Physikalische, chemische und radioaktive Gefahren analysieren, bewerten und überwachen
- Besonderheiten von Anlagen: Diese Gefahren lauern und so identifizieren Sie diese
- Kritische Wartungen und provisorische Reparaturen: So gehen Sie richtig vor
- Wartungen priorisieren und kategorisieren
- Fehler und Ausfälle von Maschinen und Anlagen einstufen und nachhaltig beheben

11.30 Workshop Elastomere: Technische Gefahrenanalyse richtig aufgebaut

In kleinen Teams erstellen Sie eine beispielhafte Gefahrenanalyse für den Einsatz von Elastomeren. Im Anschluss besprechen Sie die Ergebnisse mit dem Referenten und erhalten wertvolle Tipps für die praktische Umsetzung in Ihrem Unternehmen.

12.15 Mittagspause

13.15 Kontaktmaterial und Arbeitsumfeld

- Einstufung von Materialien: Vorgaben und Nachweispflichten erfüllen
 - Anforderungen der VO (EU) 10/2011 und 2020/1245
 - Wichtige Hinweise und Vorgaben von EHEDG, BfR und FDA sowie DIN-Normen
- Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsnachweise zuverlässig prüfen und deren Vollständigkeit sicherstellen
- Eigenschaften von Kontaktmaterialien, Reinigungsmitteln und Fetten berücksichtigen
- Gefahren aus dem Arbeitsumfeld (von Isolierungen bis Putz) richtig bewerten und kontrollieren
- Vorgehen bei Neuanlagen (Qualifizierung/Abnahme, Gefahrenanalysen, Validierung)

14.45 Pause

15.00 Verifizierungen, Überwachungen und Validierung

- Grundlagen und Begriffe
- Verifizierungen und Validierungen zielsicher planen und umsetzen
- Abnahmen von Anlagen richtig durchführen
- Mindestmaß einer Validierung von Metalldetektoren und Röntgengeräten kennen
- Tipps für Audits

15.45 Zusammenarbeit mit dem Referenten: Verifizierung sicher umsetzen

Sie erarbeiten gemeinsam mit dem Referenten eine optimale Planung, um die Verifizierung der Maschinenwartung und des technischen Einkaufs sicher umzusetzen.

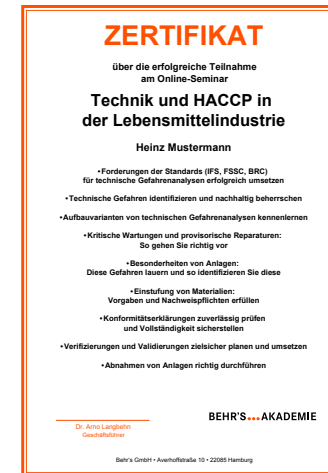
16.30 Zusammenfassung und Feedback

17.00 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 DGO-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.



Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Leitung Technik, Mitarbeiter für Wartung von Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie, Leitung QM/QS, Qualitätsmanager, QM-/QS-Beauftragte, Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung