

Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung

Mitarbeiter-Verständnis fördern – HACCP sicher anwenden –
Produktsicherheit erhöhen

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- **Verantwortlichkeiten im HACCP-Team festlegen:** Aufgaben delegieren und gezielt übertragen.
- **Standardanforderungen sicher erfüllen:** Die aktuellen Anforderungen des IFS, BRC und FSSC umsetzen.
- **Validierungen und Verifizierungen sicher durchführen:** Strukturiert planen und praktikabel im Team durchführen.
- **Krisen-Situationen sicher meistern:** Systematisch im Team bearbeiten und lösen.
- **Produktsicherheit erhöhen:** Ihr HACCP-System gezielt weiterentwickeln.

12. und 13. Dezember 2023 in Hamburg



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 und HACCP C 355 Bekanntmachung
- Einstieg in die Neuerungen vom IFS Food 8
- Gefahrenanalysen spezifisch aufbauen
- Allgemeine Gefahrenanalyse interpretieren und herleiten
- Kern-Anforderungen der Global Players IFS, BRC, FSSC 22000
- Priorisieren von Top-Risiken
- PRPs und oPRPs
- 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

16.45 Zusammenfassung des 1. Seminartages und Fragen

17.00 Ende des 1. Seminartages

17.30 Behr's Get-Together

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

09.00 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

IFS 8: Validierungsmethoden festlegen und Validierung von oPRPs

- 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
- Maschinenneuanschaffungen, Produktneueinführungen, Kunden-Reklamationen gezielt im HACCP-Team meistern

Anhand von Fallbeispielen führen Sie in der Gruppe Validierungen durch und wenden die vermittelten Inhalte direkt in der Praxis an.

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

17.00 Fragerunde und Zusammenfassung der Veranstaltung

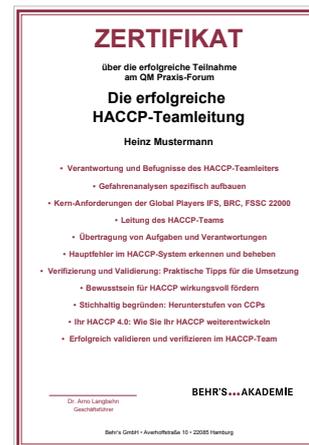
ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

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“.



Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

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

Das 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



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

Veranstaltungsort:
 Mercure Hotel Hamburg City
 Amsinckstr. 53 · 20097 Hamburg
 Telefon: 040 - 236 38 700
 E-Mail: h1163-re@accor.com
 www.mercure.com

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 12. Dezember 2023,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
 2. Tag: Mittwoch, 13. Dezember 2023,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminarunterlagen als
 PDF-Download und in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 28. November 2023

Einzelzimmer im Mercure Hotel Hamburg City pro Über-
 nachtung € 153,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem
 Stichwort „Behr’s“ bis zum 30.10.2023. Die Bezahlung der
 Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Teilnehmer:

HACCP-Teamleiter, HACCP-Beauftragte, Qualitäts-
 managementbeauftragte, Qualitätsmanager,
 Leitung QM/QS, HACCP-Teammitglieder



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
Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung
 am 12. und 13. Dezember 2023 zu den in diesem
 Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teil-
 nehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

Anmeldung:
 Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7567**

Stornierung:
 Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen
 bis 14.11.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in
 Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei
 Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung 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: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

 Datum Unterschrift S 7567-3-01-2