

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-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 18. Juli 2023

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 11.07.2023 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. Mehrwert-
steuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- 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

Fax **040 – 220 10 91** Telefon **040 – 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7568**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Food Safety • Food Defense • Food Fraud
am 25. Juli 2023 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programm-
änderungen 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

Food Safety • Food Defense • Food Fraud

**Verwundbarkeits- & Gefahrenanalysen
optimieren und Synergieeffekte nutzen**

Dieses Online-Seminar bringt Ihnen an einem Tag:

- **Mehr Lebensmittelsicherheit:** durch die richtige
Differenzierung zwischen den Systemen und eine
effektivere Anwendung.
- **Hohe Verlässlichkeit, Belastbarkeit und Effizienz:**
die individualisierte und zeitsparende Gestaltung
Ihrer Risiko- und Verwundbarkeitsanalysen.
- **Auditsicherheit:** Argumente, um Ihre Analysen in
verschiedenen Kontrollen sicher zu verteidigen.
- **Optimierung Ihres HACCP-Systems:** Maßnahmen
für eine Verschlinkung durch Synergien mit den
anderen Systemen.
- **Erfüllung der IFS-Anforderungen:** ein gesicherter
„Food Fraud Mitigation Plan“.

25. Juli 2023



Dr. Norbert Kolb

BEHR'S...AKADEMIE

S 7568-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, den 25. Juli 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Den Aufbau der einzelnen Gefahrenanalysen zweck- und zielgerecht gestalten

- Abgrenzung „Gefahr“ und „Risiko“
- Anforderungen des IFS Food Version zu Food Safety, Food Fraud, Food Defense
- Hilfreiches Tool EU Guideline für HACCP
- Elemente aus denen eine Gefahrenanalyse besteht
- Erforderliche Daten für die Erstellung
- Auffälligkeiten, die im Qualitätsmanagement zu genaueren Kontrollen anregen sollten

10.15 Die nachvollziehbare und differenzierte Risikobewertung

- Aufbau und Nutzen der Risikobewertung
- Mehr Risiken durch Zusammenarbeit mit Kollegen erfassen
- Gezielte Fragen für höhere Risikoidentifizierung
- Nutzung von Gestaltungsspielräumen bei der Risikobewertung
- So gelingt die Validierung Ihres Systems

11.00 Pause

11.15 Abgrenzung der verschiedenen Systeme mit ihren Risikobewertungen:

- Food Safety (HACCP) vs. Food Defense vs. Food Fraud
- Was macht welche Analyse aus? Charakteristika und Funktionen der einzelnen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen laut IFS-Food Version
- HACCP: CCPs und OPRPs sinnvoll einsetzen
- Die positiven Auswirkungen der richtigen Gefahrenanalyse:
 - Food Safety: Prozessoptimierung – mehr Lebensmittelsicherheit
 - Food Fraud: Einkaufsoptimierung – mehr Konformität und Legalität
 - Food Defense: Selbstschutz – mehr Sicherheit für das Unternehmen

12.00 Mittagspause

13.00 Der Gefahr zuverlässig und auditgerecht zuvorkommen

- Anforderungen aus dem neuen Katalog des IFS Food Version, wie z.B. der „Food Fraud Mitigation Plan“
- Unbekannte oder leicht zu übersehende Risiken erkennen
- Überprüfung und Wahrung der Plausibilität innerhalb der Systeme
- Vorteile, die aus umfassenden Analysen entstehen
- So binden Sie die relevanten Mitarbeiter in die Risikoanalysen mit ein
- Sicher durchs Audit durch schlüssige und belastbare
 - Argumentationstechnik
 - Taktik
 - Methodik

14.30 Pause

14.45 Wie Sie die Neugestaltung der Systeme im Unternehmensalltag unterbringen

- Mögliche Wege zu neuen Blickwinkeln
- Den richtigen Zeitpunkt für eine Überarbeitung wählen
- Lücken & Fehler durch gezielte Betrachtung schnell identifizieren
- Informationen gezielt nutzbar machen
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen
- Potentiale zur Zusammenfassung von Gefahrenanalysen
- Schema, das für alle drei Analysen genutzt werden kann
- Methoden, um Gefahrenanalysen übersichtlich zu erfassen

15.45 Workshop

Sie erstellen gemeinsam mit dem Referenten anhand eines vorgegebenen Szenarios Analysen für HACCP, Food Fraud und Food Defense sowie einen „Food Fraud Mitigation Plan“, um die Ergebnisse direkt in Ihre Unternehmenspraxis übernehmen zu können.

16.45 Zusammenfassung und Fragen

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

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.

Teilnehmer

Qualitätsmanagementbeauftragte, Leiter und Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement, Leiter und Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung, Hygienebeauftragte, Mitglieder des HACCP-Teams, Food-Fraud-Beauftragte.