

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: 16.10.2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 16.10.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr 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/7594**

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



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

QM & QS kompakt

am 30. Oktober 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 der Seminarteilnehmenden

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

QM & QS kompakt

HACCP optimieren – Sicherheit erhöhen – Anforderungen erfüllen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **die aktuellen Anforderungen an ein vollständiges HACCP-System erfüllen:** EU-Leitfaden für HACCP, IFS, BRC und FSSC lückenlos umsetzen
- **die Produktsicherheit erhöhen:** eine gründliche Gefahrenanalyse durchführen, Schwachstellen erkennen und nachhaltig beherrschen
- **Risiken identifizieren:** Risikobewertung nachvollziehbar und differenzierter ausgestalten
- **im Krisenfall sicher handeln:** Mitarbeiter einbinden und Kommunikationswege sicherstellen
- **Validierungen und Verifizierungen sicher umsetzen:** Planen und wirksam durchführen

30. Oktober 2023

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss



Matthias Lehrke

BEHR'S...AKADEMIE

S-7594-3-01-2

Seminarprogramm

30. Oktober 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Matthias Lehrke

Ihre Wünsche, Fragestellungen und Erwartungen an das Seminar

09.15 Matthias Lehrke

HACCP: Die wichtigsten Kriterien und Anforderungen an ein gutes Konzept

- Die Anforderungen des EU-Leitfadens für HACCP
- Standards im Vergleich – Das fordern IFS, BRC und FSSC
- Wie wird ein HACCP-Konzept erstellt?
- CCPs, PRPs und oPRPs im Vergleich
- Verifizierung/Validierung: Planung und Anwendung

10.15 Pause

10.30 Matthias Lehrke

Risikomanagement – Fehlerquellen und Schwachstellen ausmachen und nachhaltig beherrschen

- Aufbau einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Typische Schwachstellen erkennen und vermeiden
- Darstellung von Gefahren mit Hilfe des Risikoradars
- Hygienerundgänge risikoorientiert planen
- Fremdkörpergefahren kennen, Risiken minimieren
- Maßnahmen zur Überwachung festlegen und eindeutig definieren

11.45 Matthias Lehrke

Workshop HACCP-Konzept: Fehler erkennen, Maßnahmen ableiten, System optimieren

Gemeinsam mit dem Referenten analysieren Sie eine Gefahrenanalyse und einen HACCP-Plan, ermitteln Schwachstellen und erarbeiten Verbesserungen zur Systemoptimierung.

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Stephanie Krieger-Güss

Reinigung und Desinfektion

- Begrifflichkeiten kennen und Verfahrensabläufe festlegen
- Reinigungskontrollen wirksam durchführen
- Schwachstellen in der Reinigung erkennen und beheben
- Auffällige Ergebnisse: Maßnahmen ableiten und nachhaltig kontrollieren
- Verifizierung & Validierung der Reinigung und Desinfektion

14.15 Dr. Stephanie Krieger-Güss

Workshop

In der Gruppe und mit Unterstützung der Referentin erarbeiten Sie Lösungen für ein einfaches und richtiges Validierungsprogramm der Reinigungsaktivitäten.

15.00 Pause

15.45 Dr. Stephanie Krieger-Güss

Mikrobiologie

- Die wichtigsten Erreger und ihre Bedeutung im Überblick
- Probenplan: Planung und Umsetzung
- Meldepflichten – Wer meldet was und wann an wen?

16.00 Dr. Stephanie Krieger-Güss

Krisenmanagement

- System der Rückverfolgbarkeit – Darauf kommt es an!
- Rückruf - Notwendigkeit und Kommunikation
- Richtiger Umgang mit Beanstandungen und Reklamationen
- Food Fraud: Risiken erkennen, Standardanforderungen umsetzen, Gefahren minimieren
- Krisentest: Mitarbeiter Schulen und auf den Ernstfall vorbereiten

17:00 Diskussionsrunde für Ihre Fragen

ca.17.15 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss
Ökotoxikologin; leitete zunächst bei der Firma Tetra Pak die TQM-Abteilung und übernahm später die Qualitätsmanagementabteilung; danach Leiterin der Qualitätsmanagementabteilung bei Coca-Cola. Sie ist seit 2022 Professorin für "Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelkette" an der HS Osnabrück und berät Unternehmen in der Durchführung von Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeitsmanagement.



Matthias Lehrke

Betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Kernthemen: Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Wer nimmt am Online-Seminar QM & QS kompakt teil?

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und dem Qualitätsmanagement, Neueinsteiger, Rückkehrer und Quereinsteiger in das Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung