

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Online-Zugang zum Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ bis 14 Tage nach der Veranstaltung, Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 16. Januar 2024

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 16.01.2024 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:

- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

*Ihr Plus

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldungen bis 14 Tage nach dem Seminar Ihren individuellen Zugang zum BEHR'S...ONLINE Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“. So vertiefen Sie Ihr Wissen und gewährleisten sichere Lebensmittel!

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**
E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040 - 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7615**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Food Safety • Food Defense • Food Fraud** am 30. Januar 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- 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

Food Safety • Food Defense

• Food Fraud

Gefahren- & Verwundbarkeitsanalysen optimieren und effizient nutzen

Dieses Online-Seminar bringt Ihnen an einem Tag:

- **Mehr Lebensmittelsicherheit:** durch gute Differenzierung zwischen den Systemen und ihre effektivere Nutzung.
- **Hohe Verlässlichkeit, Belastbarkeit und Effizienz:** gestalten Sie Ihre Risiko- und Verwundbarkeitsanalysen individueller und schneller.
- **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“.

30. Januar 2024

Inklusive
Zugang zur
Online-Daten-
bank*



Dr. Norbert Kolb

BEHR'S...AKADEMIE

S 7615-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, den 30. Januar 2024

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde Erwartungen und Wünsche der Teilnehmenden

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 Lieferantenaudits in Bezug auf Food Safety, Food Fraud und Food Defense

- So gelingt Ihnen die Planung spezieller Lieferantenaudits zu Präventionszwecken
- Diese Kriterien sollten Sie bei Ihren Audits berücksichtigen
 - Zur Sicherstellung von Food Safety
 - Um Food Fraud vorzubeugen
 - Damit Sie die Food Defense in Ihrem Betrieb gewährleisten
- Identifizierung und Korrektur von Abweichungen
- Die richtigen Konsequenzen aus Ihren Audits ziehen

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 und Berater von Lebensmittelunternehmen.