

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt. Enthalten sind Teilnahmertzifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 6. Februar 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 06.02.2024 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 Seminalgestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

*Ihr Plus

Früh anmelden lohnt sich: Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis einen Monat nach dem Seminar die Behr's-Datenbank „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“. Optimieren Sie Ihr HACCP-System und haben Sie mehr Sicherheit bei Ihren nächsten Audits.

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/7619**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Ihr optimiertes HACCP-System

am 20. Februar 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

Ihr optimiertes HACCP-System

Einwandfreie Qualität gewährleisten – Produktsicherheit maximieren

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- **Ein vollständiges HACCP-System sicher umsetzen:** alle Haupt-Kriterien und Anforderungen lückenlos erfüllen
- **Die Anforderungen der Standards erfüllen:** IFS, BRC und FSSC
- **Ihr System an die aktuelle Betriebssituation anpassen:** das HACCP-Konzept pflegen und gezielt weiterentwickeln
- **Die Produktsicherheit maximieren:** Fehler bei der Gefahrenanalyse vermeiden und Risiken richtig einstufen.
- **Ihr HACCP-System optimieren:** Schwachstellen erkennen, beheben und nachhaltig kontrollieren
- **Von internen Audits profitieren:** Gründlich planen, richtig durchführen und effektiv nachbereiten.

20. Februar 2024

Ihr Referent:



Dr. Norbert Kolb

Inklusive
Zugang zur
Online-
Datenbank*

BEHR'S...AKADEMIE

S-7619-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Die wichtigsten Kriterien für ein gutes HACCP-System

- Die Anforderungen des EU-Leitfadens für HACCP
- Das fordern IFS, BRC, FSSC 22000 von Ihrem HACCP-Konzept
- Nicht so einfach, wie es aussieht: Die feinen Unterschiede zwischen CCPs, CPs, PRPs und oPRPs
- Wann Entscheidungsbäume und wann Tabellen sinnvoller anzuwenden sind

10.15 Gefahrenanalysen leichter erstellen und verbessern

- So grenzen Sie „Gefahr“ und „Risiko“ sinnvoll voneinander ab
- Audit sicher: Die aktuellen Anforderungen des IFS Food berücksichtigen
- Erforderliche Daten für die Erstellung einer guten Gefahrenanalyse
- Verbesserungspotenziale bei der Gefahrenanalyse ausschöpfen
- Woran Sie erkennen, dass Sie genauer hinsehen sollten

11.15 Pause

11.30 Ihre Risikobewertung nachvollziehbar und differenziert ausgestalten

- Aufbau und Nutzen einer Risikobewertung als maßgeblichen Faktor erkennen und nutzen
- Zusammenarbeit mit Kollegen als Schlüssel zu genaueren Analysen
- So stellen Sie gezielte Fragen, um Risiken besser zu identifizieren

12.00 Fehlerquellen und Schwachstellen im HACCP-Konzept finden und korrigieren

- Gefahrenbezeichnungen: Durch richtige Bezeichnung Diskussionen über Begrifflichkeiten im Audit vermeiden
- Fließschemata: Wie Sie typische Schwachstellen aufdecken und künftig vermeiden
- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: Typische Fehler, auf die Sie achten sollten
- Wo Fragenkataloge von Zertifizierungsstandards eine Hilfestellung sein können
- Checkliste zum Erkennen von Hauptfehlern
- Interne Audits: Schwachstellen ableiten, beheben und nachhaltig beherrschen

12.45 Mittagspause

13.45 Workshop

Im Allergen- und Fremdkörpermanagement kommt es im HACCP-System häufig zu Unsicherheiten und Fehlern. Gemeinsam mit dem Referenten erarbeiten Sie anhand von Fallbeispielen Lösungsansätze, die leicht in Ihren Praxisalltag übertragbar sind.

14.45 Erfolgreiches Validieren und Verifizieren

- Missverständnisse vermeiden durch gute Begriffsdefinition: Das sind die Unterschiede zwischen Validierung und Verifizierung
- Die Mindestanforderungen kennen
- Das HACCP-Team einbinden und die beiden Anforderungen dadurch leicht erfüllen
- Beispiele für gelungene Validierung und Verifizierung

15.30 Pause

15.45 So entwickeln Sie Ihr System weiter

- Gefahrenanalysen und Risikobewertung: Durch einen wachsenden Blick die Gefahren und Risiken in Ihrem HACCP-Konzept aufspüren
- Schwachstellen in Fließschemata und Tabellen beheben und gleichzeitig das HACCP-Konzept effizienter machen
- Neue Gefahren im HACCP-Konzept berücksichtigen und richtig einstufen
- Gute Einarbeitung des HACCP-Teams als wichtige Hilfestellung

16.30 Optimierung trotz Alltagsstress vorantreiben

- Einfache Wege, um im Unternehmensalltag neue Blickwinkel zu erschließen
- Wie Sie sich Freiräume schaffen und sie für die System-Überarbeitung nutzen
- Wie Sie durch strukturierte Informationsauswertung Lücken nicht mehr übersehen können
- Empfehlenswerte Tools für übersichtlichere Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Wie Sie Gefahrenanalysen zusammenfassen können und damit Zeit und Aufwand sparen
- Die HACCP-Teammitglieder motivieren und mitwirken lassen
- Die Mitarbeiter-Akzeptanz für interne Audits verbessern

17.15 Zusammenfassung und Ausblick

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

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.

Wer nimmt am Online-Seminar „HACCP optimieren“ teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung, HACCP-Beauftragte und HACCP-Teamleiter sowie -Teammitglieder.