

# HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

20. September 2023 in Dortmund Nr. 3379

13. Dezember 2023 Online  Nr. 3430

## Stellen Sie Ihr System auf den Prüfstand

Mit dem HACCP-Leitfaden (2022/C355/01) hat die EU ein Instrument für viele Lebensmittelbetriebe geschaffen, das die praktische Umsetzung erleichtern und für mehr Flexibilität sorgen soll. Alle PRPs als Voraussetzung der Gefahrenanalyse werden genannt, aber nicht exakt beschrieben, was Raum für individuelle Gestaltungsmöglichkeiten lässt.

Diese Schulung zeigt Ihnen, wie Sie die Spielräume für sich nutzen können und gibt Ihnen Tipps zu Themen wie Rückverfolgung und Allergenmanagement. Ebenso thematisiert werden Lieferantenbeurteilungen und der Einkauf von Rohstoffen.

## Nach dieser Schulung...

- ✓ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette bestehen und wie sie minimiert werden können
- ✓ meistern Sie die Optimierung Ihres Allergenmanagementsystems
- ✓ haben Sie Kenntnisse, nach welchen Faktoren Sie externe Dienstleister auswählen können

## Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

## Mit der Expertise von:

**Jürgen Schlösser** ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

## Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Schulungstag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Aktuelles aus IFS, BRCGS und Co.**

**Der EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)**

- Anhang I: Wichtige PRPs, die für alle gelten
- Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse
- Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts

**Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette**

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

**Probenahme**

- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

**Allergenmanagement**

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

**Lieferantenbeurteilung**

- Was leisten Lieferantenaudits?

**Rückverfolgbarkeit**

- Einfaches oder „eingekauftes“ System?

**Externe Hilfe: Dienstleister in der QS**

- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/haccp-fortschritt](http://www.akademie-fresenius.de/haccp-fortschritt)