

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

15. April 2024 | Online Nr. 3567

17. September 2024 | Online Nr. 3607

4. Dezember 2024 | Online Nr. 3609

Basiswissen für Ihr HACCP-Team

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements. Das umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams! Entsprechend der Standards müssen alle Mitarbeitende, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, regelmäßig geschult sein.

In diesem Seminar lernen Sie alles vom Aufbau eines HACCP-Systems, über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen bis hin zur Durchführung einer Gefahrenanalyse. Übungsaufgaben im Lauf des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems
- ✓ können Sie eine Gefahrenanalyse durchführen
- ✓ kennen Sie die Grundlagen des Lebensmittelrechts

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS/FSSC/BRCGS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Nachwuchskräfte, die neu im HACCP-Team sind.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.

oder

Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell

- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Weitere Möglichkeiten zur Risikoanalyse und -betrachtung

- Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahl, FMEA u.a.

Gefahrenanalyse

- Entscheidungsbaum
- Präventivmaßnahmen
- Dokumentation für CPs und CCPs
- Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier