

# HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

14. Februar 2024 | Online   
 19. September 2024 | Online   
 3. Dezember 2024 | Online 

## 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.

Dieses Seminar 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 diesem Seminar...

- ✓ 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 dieses Seminar 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 Seminartag | 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

[← zurück zur Übersicht](#)



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#) 