Akademie Fresenius-Seminar

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

30. September 2025 | Online Nr. 3819
3. Dezember 2025 | Online Nr. 3822
21. Januar 2026 | Online Nr. 3824
22. April 2026 | Online Nr. 3826

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
Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter Anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Mangerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

Veranstaltungspreis

€ 595,00 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

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

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © andresr

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier