

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

9. Oktober 2025 | Online Nr. 3831

9. Dezember 2025 | Online Nr. 3833

5. Februar 2026 | Online Nr. 3834

28. April 2026 | Online Nr. 3837

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

€ 595,00 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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Validierung HACCP

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern

- Was leisten Lieferantenaudits?

Probenahme

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Risikobasierte Probenahme

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)