

Die Sommer-Akademie

Praxis-Update QS – Risikobewertung und HACCP für Fortgeschrittene

1. - 2. Juli 2026
in Bochum

Nr. 4001



Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlich zu einem gemeinsamen Abendessen in Bochum ein. Lassen Sie sich überraschen!

Weiterführendes Wissen

An zwei intensiven Seminartagen erhalten Sie ein umfassendes Update zu HACCP und den wichtigsten QS-Themen. Sie lernen, die Spielräume des EU-HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) für sich zu nutzen, vertiefen Ihr Wissen zu den aktuellen Vorgaben der führenden Lebensmittelstandards, zur strukturierten Risikobewertung sowie zum sicheren Umgang mit Rohstoffen, Fertigwaren, Spezifikationen und Allergenmanagement. In mehreren Workshops arbeiten Sie gezielt an den Schwerpunkten ggf. der Validierung

Ihres HACCP-Systems, Allergendeclaration, Lieferantenaudits und Food Safety Culture.

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.

Seminartag 1

1. Juli 2026
09:00 – 16:30 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRC, ISO und Co.

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

Workshop I: **Validierung HACCP**

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern

- Was leisten Lieferantenaudits?
- Regionale und internationale Kriterien aufstellen

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung der Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

Workshop II: **Korrekte Deklaration von Allergenspuren**

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

Seminartag 2

2. Juli 2026
09:00 – 17:00 Uhr

Umsetzung in die Praxis

Begrüßung & Vorstellung

Lieferantenaudits

- Ablauf und Durchführung
- Internationale Besonderheiten

Workshop III: **Erstellung einer Checkliste**

Probenahme

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

Workshop IV: **Food Safety Culture in der Praxis**

- Ein einfaches System aufstellen
- Am Beispiel einer Unternehmensbefragung

Umgang mit Handelsketten

- Der Umgang mit ALDI, Edeka und Co.
- Was darf auf keinen Fall unterschrieben werden?

Aktuelles aus den EU-Regelwerken

- Verordnungen, Leitsätze, Entwürfe

Zusammenfassung & Diskussion

**Buchen Sie die Sommer-Akademie
zum Preis von**

€ 1.195,- zzgl. MwSt.



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier