

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

29. September 2026 | Online Nr. 4045

1. Dezember 2026 | Online Nr. 4047

Sie kennen die Grundlagen – jetzt geht es in die Praxis

Wer in HACCP und Qualitätssicherung bereits routiniert arbeitet, merkt schnell, dass die wirklichen Herausforderungen nicht in den Basics liegen, sondern im Berufsalltag – dort, wo Theorie und Praxis nicht immer deckungsgleich sind.

In diesem Seminar gehen Sie Schwerpunktthemen des HACCP und der Lebensmittelsicherheit an. Lernen Sie, die Spielräume des EU-HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) gezielt für Ihre betriebliche Praxis zu nutzen, gewinnen Sie Sicherheit in der Validierung Ihres HACCP sowie der strukturierten Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette und erweitern Sie Ihre Fachkompetenz in zentralen Themen wie Allergenmanagement, Probenahmestrategien und der professionellen Bewertung von Lieferanten und Dienstleistern – für mehr Sicherheit in der täglichen Praxis.

Nach diesem Seminar...

- ✓ setzen Sie aktuelles Wissen zu QS- und HACCP-Schwerpunkten wirksam ein und verbessern damit Ihre betrieblichen Abläufe nachhaltig.
- ✓ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette und bei Lieferantenbeurteilungen bestehen und wie sie minimiert werden können.
- ✓ können Sie Qualitätsaudits vorbereiten und durchführen.

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?
- Fallgruben bei internationalen Audits

Probenahme

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

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung von Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Korrekte Deklaration von Allergenspuren

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier