Akademie Fresenius-Seminar

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

24. November 2026 | Online Nr. 4037
26. Januar 2027 | Online Nr. 4155
13. April 2027 | Online Nr. 4160

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 Mitarbeitenden, 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 Laufe des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach diesem Seminar…

- ☑ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems.
- ☑ können Sie eine fundierte Gefahrenanalyse durchführen.
- ☑ verstehen Sie die wesentlichen EU-Hygieneverordnungen sowie die Relevanz des Codex Alimentarius für die betriebliche Praxis.

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.

Veranstaltungspreis

Ab € 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell und regulatorisch
- Rechtliche Grundlagen der EU-Basis- und Hygieneverordnungen
- Einführung in den Codex Alimentarius und EU-Leitfaden (2022/C 355/01)
- Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheitskultur

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb
- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis
- Workshop: Produktbeschreibung
- Übung: Gefahrenanalyse

Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Werkzeuge für Analyse und Bewertung
- Entscheidungsbaum
- Festlegung und Monitoring von CCPs

oPRPs / CPs und Unterscheidung zu CCPs
- Definitionen
- Vergleich in den gängigen Lebensmittelstandards und im EU-Leitfaden

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © andresr – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier