Die Sommer-Akademie für Fortgeschrittene

HACCP & QS: Risiken erkennen, Prozesse verbessern

29. - 30. Juni 2027 in Dortmund

Nr. 4167

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Bild: © KI generiert

Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlich zu einem gemeinsamen Abendessen in Dortmund 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 Validierung Ihres HACCP-Systems, Allergendeklaration, Lieferantenaudits und der kostenoptimierenden Prüfplangestaltung.

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

29. Juni 2027
09:00 - 17:00 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRC, ISO und Co.

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

Workshop I: **Validierung HACCP**

Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern
- Spezifikationen
- Was leisten Lieferantenaudits?
- Regionale und internationale Kriterien aufstellen

Risiko Lieferkette – Resilienz und Lieferantensteuerung
- Globale Risiken systematisch bewerten
- Die Notwendigkeit eines neuen Lieferantenmonitorings

Allergenmanagement
- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung der Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

Workshop II: **Korrekte Deklaration von Allergenspuren**

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

Seminartag 2

30. Juni 2027
08:30 - 16:30 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: **Dynamische Prüfplangestaltung**
- Personal, Equipment und Regeln für Dynamisierung

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

Aktuelles aus den EU-Regelwerken
- PPWR, Lieferkettengesetz & Entwaldungs-Verordnung
- Weitere Verordnungen, Leitsätze und Entwürfe

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Hans-Jürgen Landes

Buchen Sie die Sommer-Akademie zum Preis von

€ 1.195,– zzgl. MwSt.

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier