

# HACCP gemäß IFS Food

1. Juli 2020 in Stromberg Nr. 2846

15. September 2020 in Mainz Nr. 2765

10. November 2020 in Hannover Nr. 2826

## Basiswissen für Ihr HACCP-Team

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements und umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams.

Nach dem IFS Food müssen alle Mitarbeiter, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche geschult sein. Alle in das HACCP-Team berufenen Mitarbeiter müssen gemäß IFS Food Fachkenntnisse in Bezug auf HACCP nachweisen.

## Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Grundlagen des Lebensmittelrechts
- ✓ können Sie eine Gefahrenanalyse durchführen
- ✓ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems gemäß IFS Food Version 6.1

## Für wen ist diese Schulung wichtig?

Mitarbeiter aus QM/QS, die ein IFS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Nachwuchskräfte, die neu im HACCP-Team sind.

## Ihre Referentin

**Alexandra Heine ist Lebensmitteltechnologin und Auditorin für IFS und FSSC 22000.** Sie blickt auf 15 Jahre Erfahrung im Bereich QM/QS in der Lebensmittelbranche zurück.

oder

**Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 15 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, BRC und QS tätig.

oder

**Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics.** Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

## Veranstaltungspreis

€ 399,00 zzgl. MwSt.



Auch als Inhouse-Schulung buchbar.  
Sprechen Sie uns an!

## Ihr Schultag

- 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 8.45 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Lebensmittelsicherheit aktuell:** Überblick über rechtliche Grundlagen und allgemeine Definitionen zu HACCP
- 9.45 **Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb** als Voraussetzung für ein gut funktionierendes HACCP-System
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius, Teil I (mit Gruppenarbeit)
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 **12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius, Teil II
- 14.00 Weitere Möglichkeiten zur **Risikoanalyse und -betrachtung**
- 14.30 **Praxisworkshop:** Gefahrenanalyse, Entscheidungsbaum, präventive Maßnahmen, Dokumentation für CPs und CCPs, Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 Vorstellung und Diskussion der Gruppenergebnisse
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Zertifikate



Diese Schulung finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/haccp](http://www.akademie-fresenius.de/haccp)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/haccp](http://www.akademie-fresenius.de/haccp)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Basis-Schulung „HACCP gemäß IFS Food“ am 1. Juli 2020 in Stromberg (VK2846) zu € 399,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Basis-Schulung „HACCP gemäß IFS Food“ am 10. November 2020 in Hannover (VK2826) zu € 399,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Basis-Schulung „HACCP gemäß IFS Food“ am 15. September 2020 in Mainz (VK2765) zu € 399,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

## Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

## Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

## Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

## Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

## Bildnachweis

© andresr

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

## Ihre Ansprechpartnerin



Laura Höhn  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[lhoehn@akademie-fresenius.de](mailto:lhoehn@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Land und Golf Hotel Stromberg  
Am Buchenring 6, 55442 Stromberg/Bingen  
Telefon: +49 6724 600-0  
[info@golfhotel-stromberg.de](mailto:info@golfhotel-stromberg.de)  
[www.golfhotel-stromberg.de](http://www.golfhotel-stromberg.de)

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de)  
[www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)

Mercure Hotel Hannover Mitte  
Postkamp 10, 30159 Hannover  
Telefon: +49 511 47390-0  
[h5391@accor.com](mailto:h5391@accor.com)  
[www.accorhotels.com/de/hotel-5391-mercure-hotel-hannover-mitte](http://www.accorhotels.com/de/hotel-5391-mercure-hotel-hannover-mitte)