

KIN-Expert-Seminar: HACCP: Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren

Das HACCP-Konzept dient vorrangig dem Aufbau eines vorbeugenden Kontrollsystems zur Gewährleistung der Sicherheit von Produkten. Es stellt ein universelles Werkzeug zur systematischen Analyse komplexer Produktionsabläufe dar.

Ziel des Lehrgangs ist es, dem Teilnehmer das Prinzip und die Voraussetzungen des HACCP-Konzeptes in Theorie und Praxis anschaulich zu vermitteln.

Das Teilnehmerzertifikat bestätigt HACCP-Kenntnisse gemäß VO (EG) 852/2004.

- Teilnehmer:** Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche aus lebensmittelproduzierenden Betrieben.
- Kursnummer:** L 030621-2
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Eintägiger Lehrgang
Montag 14. Juni 2021
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 16:00 Uhr.
Es ist eine Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.
- Teilnahmegebühr:** 835 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Montag 07. Juni 2021

Programmablauf

Montag 14. Juni 2021

9:00 Uhr Begrüßung

9:15 Uhr **Grundlagen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit**

- Komponenten eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
- Rechtliche Bestimmungen
- Empfehlung zur betrieblichen Konzeption und Dokumentation

10:30 Uhr *Kaffeepause*

10:45 Uhr **Schritte zum Erstellen eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von Präventivprogrammen und HACCP gestützten Verfahren**

- Planung der Studie
- Informationsbeschaffung
- Prozesse / Fließdiagramme
- Risiken erkennen und klassifizieren
- Kritische Kontrollpunkte und Lenkungsmaßnahmen

12:15 Uhr *Mittagspause*

13:00 Uhr **Workshop**

- Fließdiagramme der Herstellung
- Risikoanalyse der einzelnen Herstellungsstufen mit Benennung der kritischen Kontrollpunkte
- Durchführung einer Gefahrenanalyse mit Risikobewertung und Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCP)
- Erarbeitung von Kontrollplänen zur Umsetzung betrieblicher Präventivprogramme

ca. 14.30 Uhr *Kaffeepause*

16:00 Uhr Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung