

KIN-Expert-Online Seminar: Leitung eines HACCP Teams

Erfahren Sie, wie Sie ein HACCP-Konzept vollständig aufbauen, Ihr HACCP-Team professionell führen, Verifizierungen und Validierungen organisieren und Gefahrenanalysen erstellen

Teilnehmer: HACCP-Team-Leitungen und für das HACCP-System Verantwortliche

Kursnummer: W 031321

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Termin: Eintägiger Online Lehrgang, Montag, 19. April 2021

Ablauf: Das Online Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 17 Uhr. Es ist eine Pause von 1 Stunde sowie zwei Verschnaufpausen von jeweils 15 Minuten vorgesehen.

Teilnahmegebühr **800,00 €**
Inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag, 12. April 2021

Programmablauf

Montag, 19. April 2021

- | | |
|------------------|--|
| 9:00 Uhr | Begrüßung |
| 9:00 Uhr | Kompetenzen, Befugnisse und aktuelle Trends und Themen im HACCP
(Von Apps bis zu Listerien) |
| 10:30 Uhr | <i>Pause</i> |
| 10:45 Uhr | Aufbau HACCP, notwendige Vorgaben und Nachweise, HACCP-
Teamtreffen, HACCP-Audits, Analysen vor Ort, HACCP-Review |
| 12:15 Uhr | <i>Pause</i> |
| 13:15 Uhr | Varianten für den Aufbau und Gefahrenanalysen und Vorgehen bei den
geforderten Gefahrenanalysen der Standards |
| 13:45 Uhr | Typischer Fehler und Schwachstellen im HACCP |
| 15:00 Uhr | <i>Pause</i> |
| 15:15 Uhr | Verifizierungen und Validierungen planen |
| 16:40 Uhr | Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung |