

## KIN-Expert-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:** L 031321-2

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

**Termin:** Eintägiger Lehrgang,  
Montag, 13. September 2021

**Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

**Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 17 Uhr.  
Es ist eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

**Teilnahmegebühr:** **835,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Montag, 06. September 2021

### Programmablauf

#### Montag, 13. September 2021

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>9:00 Uhr</b>  | Begrüßung  |
| <b>9:00 Uhr</b>  | Kompetenzen, Befugnisse und aktuelle Trends und Themen im HACCP<br>(Von Apps bis zu Listerien)                       |
| <b>10.30 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>   |
| <b>10:45 Uhr</b> | Aufbau HACCP, notwendige Vorgaben und Nachweise, HACCP-<br>Teamtreffen, HACCP-Audits, Analysen vor Ort, HACCP-Review |
| <b>12:15 Uhr</b> | <i>Mittagspause</i>  |
| <b>13:15 Uhr</b> | Varianten für den Aufbau und Gefahrenanalysen und Vorgehen bei den<br>geforderten Gefahrenanalysen der Standards     |
| <b>13:45 Uhr</b> | Typischer Fehler und Schwachstellen im HACCP   |
| <b>15:00 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>   |
| <b>15:15 Uhr</b> | Verifizierungen und Validierungen planen   |
| <b>16:40 Uhr</b> | Abschlussdiskussion und gegen 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung   |