

KIN-Expert Aufbaukurs: HACCP Anforderungen und Umsetzung in der Praxis

In nur 1 Tag erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die Anforderungen des HACCP-Konzepts und dessen praktischer Umsetzung im eigenen Betrieb. Sie erlernen das nötige Handwerkszeug für die Durchführung interner Schulungen und Audits, ebenso wie das Know-How für die Erstellung / Durchführung von Maßnahmen und Plänen zum HACCP.

- Teilnehmer:** QM-Manager und QS-Verantwortliche aus dem lebensmittelproduzierenden Gewerbe, die HACCP-Konzepte aufrechterhalten, anpassen und dokumentieren müssen.
- Vorkenntnisse:** HACCP / Produktsicherheit und Analyse von Risiken FMEA von Vorteil.
- Kursnummer:** L 030322
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Eintägiger Lehrgang
Dienstag, 15. Februar 2022
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 17:15 Uhr. Es ist eine Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.
- Teilnahmegebühr:** **835,00 €**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Dienstag, 08. Februar 2022

Programmablauf

Dienstag, 15. Februar 2022

9:00 Uhr Begrüßung

9:15 Uhr **Einführung zu HACCP**

- Grundsätze zum HACCP

10:45 Uhr *Kaffeepause*

11:00 Uhr **Gefahren- und Risikoanalyse**

- Basisverordnung VO (EG) 178,2002; IFS 7

Interne Audits

- Durchführung, Dokumentation, Korrekturmaßnahmen und Verifizierung der Maßnahmen

12:30 Uhr *Mittagspause*

13:15 Uhr **Workshop I**
Erstellung einer Gefahrenanalyse anhand des Entscheidungsbaums

- Gefahren und Risikoanalyse: Erstellen, bewerten und dokumentieren anhand eines Beispiels aus der Praxis
- Entscheidungsweg CP, CCP und deren Überwachung

14:45 Uhr *Kaffeepause*

15:00 Uhr **Workshop II**

- Dokumentation lästige Pflicht

16:15 Uhr **Nachbesprechung der Workshops und Klärung von Fragen**

- Präsentation der Ergebnisse

17:15 Uhr Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung
