

Praxis-Seminar

HACCP kompakt vermittelt für Lebensmittel-/Futtermittel-Hersteller Schritte zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

Beschreibung

Dieses **1-tägige Praxis-Seminar** vermittelt die Methoden der HACCP-Analyse und die nachhaltige und wirksame Umsetzung im Alltag von Lebensmittel- oder Futtermittel-Unternehmen. Der sichere Umgang mit Lebensmitteln/Futtermitteln durch Erkennen der Gefahren und Abschätzen der damit im Zusammenhang stehenden Risiken wird durch theoretisches und methodisches Handwerkszeug vermittelt. Praktische Übungen ermöglichen die Anwendung im Seminar.

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Lebensmittel-/Futtermittel-Wirtschaft, Mitglieder oder Leiter des HACCP-Teams oder der Lebensmittelsicherheitsgruppe.

Inhalte

- Gesetzliche Grundlagen
- Aspekte der Lebensmittelhygiene
- Aufbau von Präventivprogrammen
- Arbeit des HACCP-Teams/der Lebensmittelsicherheitsgruppe
- HACCP-Methode, HACCP-System nach dem Codex Alimentarius und EU C278/2016
- Durchführen von HACCP-Gefahrenanalysen mit Risikoeinstufungen an praktischen Beispielen
- Einfache und übersichtliche Dokumentation von Tätigkeiten zur Überwachung
- Einbindung der Gefahrenanalyse in das Lebensmittel-/ Futtermittelsicherheits-system (FSMS)

Ziele

- Sie haben einen Überblick über zutreffende gesetzliche Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit.
- Sie haben einen Überblick über die Forderungen des Codex Alimentarius und der einschlägigen EU-Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit.
- Sie können Präventivmaßnahmen anwenden.
- Sie wissen, wie die HACCP-Gefahrenanalyse und Risikoeinstufung durchgeführt wird und können die Methode anwenden.
- Sie kennen Ihre Aufgaben als Leiter eines HACCP-Teams bzw. als Mitglied und wissen, was zu tun ist, um diesen Aufgaben gerecht zu werden.
- Sie wissen, was zu tun ist, wenn Grenzwerte an einem Lenkungspunkt überschritten werden.
- Sie lernen Möglichkeiten kennen, wie Sie Ihre KollegInnen zur Einhaltung der betrieblichen Vorgaben gewinnen.

Trainer: Thomas Mansberger, DI, Lebensmittel- und Biotechnologe, Lead-Auditor HACCP

Termin: **Mittwoch, 11.05.2022 von 9.00 – 17.00 Uhr**

Seminarort:

- Als Präsenzseminar im Hans-Peter Porsche Traumwerk, D-83454 Anger
- Als Online-Seminar in unserem digitalen Workspace

Ihre Investition:

- Für das Präsenzseminar € 640,- zuzüglich Verpflegungspauschale € 70,-
- Bei Durchführung in unserem digitalen Workspace € 720,-

Jeweils zzgl. gesetzl. MwSt. inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldung: Telefonisch unter 08656 989 512 oder per E-Mail an info@dietzingerundpartner.de

AGB: Bitte beachten Sie unsere Seminarspielregeln inkl. Bonusmöglichkeiten, die Sie auf unserer Homepage unter dem Menü „Praxis-Seminare“ finden.