

Der HACCP-Führerschein

Beschreibung

Dieses **3-tägige Seminar** vermittelt die Methode der HACCP-Gefahrenanalyse und Risikoabschätzung und wie sie in einem Lebensmittel- bzw. Futtermittelsicherheitssystem wirksam umgesetzt werden kann. Der sichere Umgang mit Lebens- und Futtermitteln durch Erkennen der damit verbundenen Gefahren und Abschätzen der damit im Zusammenhang stehenden Risiken wird durch theoretisches Wissen und methodisches Handwerkszeug vermittelt. Wir bieten Ihnen die Chance, in kleinen Gruppen von 5 bis 8 Teilnehmern Ihre Erfahrungen auszutauschen. Dies ist unabhängig vom Seminarort!

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Lebensmittel- und Futtermittelwirtschaft, Fachkräfte aus gewerblichen Küchen, Unternehmer, Mitglieder oder Leiter eines HACCP-Teams oder einer Lebensmittelsicherheitsgruppe.

Inhalte

- EU-Leitlinie Lebensmittelsicherheit C278
- Basisverordnungen der EU
- Umsetzungsverordnungen in D und A Aspekte der Lebensmittelhygiene
- HACCP-Methode, HACCP-System nach dem Codex Alimentarius
- Arbeit des HACCP-Teams
- Aufbau von Präventivprogrammen (PRP, wie wird damit gearbeitet)
- Durchführung der Gefahrenanalyse und Risikoabschätzung unter Berücksichtigung der Präventivmaßnahmen
- Arbeit der Lebensmittelsicherheitsgruppe
- Reinigungs- und Desinfektionsprogramme
- Einbindung der Gefahrenanalyse in das Lebensmittelsicherheitssystem (FSMS)
- Praxisbeispiele
- Ihre Fragen

Ziele

- Sie haben einen Überblick über die Forderungen des Codex Alimentarius und der einschlägigen EU-Verordnungen zur Lebensmittel- und Futtermittelhygiene.
- Sie wissen, wie man Gefahren und kritische Kontrollpunkte ermittelt und können diese Kenntnisse in Ihrem Betrieb planvoll anwenden.
- Sie wissen, was zu tun ist, wenn ein Kontrollpunkt außer Kontrolle gerät.
- Sie können Präventivmaßnahmen anwenden.
- Sie kennen Methoden, wie Sie Ihre KollegInnen zur Einhaltung der betrieblichen Vorgaben gewinnen

Trainer: Hermann Dietzinger, Dipl. Ing. (FH), akad. Wirtschaftstrainer, Lead-Auditor HACCP
Thomas Mansberger, DI, Lebensmittel- und Biotechnologe, Lead Auditor ISO22000, FSSC

Termin: **Dienstag, 15.02.2022 von 9.00 – 17.00 Uhr**
Mittwoch, 16.02.2022 von 9.00 – 17.00 Uhr
nach 3-monatiger innerbetriebl. Testphase: 3. Seminartag **nach Vereinbarung**

Seminarort:

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

Ihre Investition:

- Für das Präsenzseminar € 1.840,- zuzüglich Verpflegungspauschale € 70,- /Tag
- Bei Durchführung in unserem digitalen Workspace € 2.150,-

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.