

# Webinar: HACCP Schulung – Hazard Analysis and Critical Control Points



HACCP gehört zum vorbeugenden Risikomanagement und ist ein systematischer Ansatz, der dauerhaft die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln gewährleisten soll. Übersetzt bedeutet HACCP die Durchführung einer Risikoanalyse der kritischen Kontrollpunkte (Risiko Analyse Kritische Kontroll Punkte). Mithilfe eines derartigen Konzeptes können Gefahren identifiziert werden, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder die von fertigen Produkten ausgehen. Im Anschluss werden die möglichen Risiken abgeschätzt; wenn alle Faktoren, die die Lebensmittelreinheit beeinträchtigen können erkannt sind, können entsprechenden Maßnahmen ausgewählt werden und zum Einsatz kommen, um diese Risikofaktoren auszuschalten. In unserer praxisnahen eintägigen Schulung lernen Sie, wie Sie ein schlankes und effizientes HACCP-System aufbauen können und worauf Sie in der Praxis sorgfältig achten sollten um Fehler bei der Umsetzung ihres HACCP-Konzeptes zu vermeiden.

## Wer muss ein HACCP Konzept verbindlich umsetzen?

Seit Einführung der Europäischen Verordnung (EG) 853/2004 sind **alle Lebensmittelunternehmer** verpflichtet, in ihrem Betrieb ein Konzept zur Eigenkontrolle in Anlehnung an HACCP einzuführen. Die Gefahren werden dadurch erfasst und Maßnahmen eingeleitet, damit es durch diese Gefahren nicht zum Schadensfall / Erkrankungsfall kommt. Beispiele für verpflichtete Unternehmer(n) sind:

- Gastronomiebetriebe
- Gaststätten
- Caterer & Kantinen
- Hotels
- Bäckereien
- Metzgereien
- Lebensmittelindustriebetriebe

**Alle Betriebe, die mit der Produktion, mit dem Umgang und/oder der Verarbeitung von Lebensmitteln zu tun haben.**

## Zielsetzung des Seminars „HACCP Schulung“ (1 Tag / 8 UE)

Unser eintägiges HACCP Seminar vermittelt Ihnen anschaulich und praxisnah umfangreiche Kenntnisse zur

HACCP-Analyse auf Basis des „Codex Alimentarius“. Sie erfahren, wie Sie ein schlankes und effizientes HACCP-System aufbauen. Sie trainieren die Erstellung einer HACCP-Studie und das Definieren von CCPs (kritische Kontrollpunkte). Durch die Anwendung des erworbenen Wissens verbessern Sie die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Betrieb, wehren gesundheitliche Gefahren ab und erfüllen die anspruchsvollen Vorgaben des Gesetzgebers und der verschiedenen Standards (IFS, BRC, ISO 22000).

**Beginn:**

Tuesday, November 12, 2024, 8:00 AM Uhr

**Ende:**

Tuesday, November 12, 2024, 4:00 PM Uhr

**Veranstaltungsort:**

Online

**Website & Anmeldung:**

Email [tm@kvp.de](mailto:tm@kvp.de)

<https://www.kvp.de/schulungen/webinare/webinar-haccp-schulung/>