



HACCP in der Praxis

Die Gefährdung im Fadenkreuz

Im Rahmen des gesetzlich geforderten HACCP-Konzeptes ist es für Unternehmen der Brau- und Getränkebranche unerlässlich, alle betrieblichen Prozesse zu überprüfen und hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit entsprechend zu bewerten. Das dazu aufzubauende innerbetriebliche Eigenkontrollsystem folgt dabei den sieben HACCP-Grundsätzen, deren Inhalte und praxisorientierte Umsetzung in diesem Seminar vermittelt werden. Darüber hinaus werden die Themengebiete „Gute betriebliche Hygienepaxis“ sowie die Grundlagen der Rückverfolgbarkeit behandelt und mit Praxisbeispielen erläutert.

Termin: 11. bis 12. März 2019

Seminarleitung: Alexander Rokweiler

Nach einer Brauerlehre folgte das Studium der Biotechnologie Fachrichtung Brauwesen an der TU Berlin sowie elf Jahre beruflicher Erfahrung in den Bereichen Mälzerei, Brauerei und AfG/Mineralwasser. Seit 2013 ist Rokweiler bei Doemens tätig mit den Schwerpunkten des Qualitätsmanagements und der chemisch-technischen Analytik.

Montag, 11. März 2019

Beginn 09:30 Uhr

- **HACCP-Grundlagen**
 - Definition und rechtliche Grundlagen
 - Voraussetzungen
 - Die HACCP-Gefahrenarten
 - Betriebliche Hygienepaxis
 - Aufbau von Prüf- und Probenahmeplänen
 - Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Schmiermittel
- **Inhaltlicher Aufbau eines HACCP-Konzeptes**
- **HACCP-Dokumente**
 - HACCP-Team
 - Produktbeschreibungen
 - Verwendungszweck der Produkte
 - Erstellung und Bestätigung von Fließdiagrammen
 - Risiko- und Gefahrenanalyse

Dienstag, 12. März 2019

Beginn 08:30 Uhr, Ende 16:30 Uhr

- **HACCP-kritische Kontrollpunkte (CCP) im Betrieb**
 - Ermittlung durch Entscheidungsbäume
 - Festlegung der CCP-Grenzwerte
 - Überwachung der CCPs mittels Grenzwerte
 - Festlegung der notwendigen Korrekturmaßnahmen
 - Überprüfung des HACCP-Konzeptes
 - Aufzeichnungen und Dokumentation
- **Rückverfolgbarkeit**
 - Rechtliche Grundlagen
 - Benötigte Dokumente zur Chargenrückverfolgung
 - Sicherstellung der Dokumentation
 - Problematik bei der Rückverfolgung

Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 620,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

HACCP in der Praxis

(Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).

Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung

 (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

