Schulung
"HACCP Grundlagen"

Datum: Dienstag, 17.11.2026
Uhrzeit: 09:00 – 16:00 Uhr
Ort: Geschäftsstelle foodRegio; Am Burgfeld 10a; 23568 Lübeck
Referent: Herr Dr. Kinder, KinderLeicht QS GmbH

09:00 Uhr bis 09:15 Uhr	**Begrüßung**
09:15 Uhr bis 12:30 Uhr	**Thema HACCP:** • **Neuerungen im Codex Alimentarius** • **Gesetzliche Vorgaben / EU Empfehlungen 2022** • **IFS Food 8: Die Validierung des HACCP Systems** • **Die 12 Stufen des Codex Alimentarius** • **Schwerpunkt Validierung /Verifizierung**
dazwischen (ca. 11 Uhr)	**Kaffeepause**
12:30 Uhr bis 13:15 Uhr	**Mittagspause**
13:15 Uhr bis 15:00 Uhr	**Praxisübungen:** • **Aktualisierung der Gefahrenanalyse auf Basis der EU Empfehlung 2022** **Erarbeitung eines Validierungsplanes:** • **Umsetzung bei visuellen Kontrollen (Schwerpunkte/Fehler)**
15:00 Uhr bis 15:15 Uhr	**Kaffeepause**
15:15 Uhr bis 16:00 Uhr	**Abschlussbesprechung und Feedback**

Referent	**Herr Dr. Heiko Kinder** Nach einer Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik studierte er Lebensmittelchemie in Hamburg. In einer interdisziplinären Arbeitsgruppe promovierte Dr. Kinder über Lebensmittelallergien und initiierte ein vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie gefördertes Projekt zur Auswirkung der technologischen Bearbeitung auf die Allergenität von Lebensmittel-proteinen. Nach 22 Jahren Berufs- und Führungserfahrung beschloss er, seine umfangreichen Kenntnisse der Lebensmittel- und Verfahrenstechnologie, der Hygiene, Prozessanalyse, Mikrobiologie und Analytik als selbständiger Berater zu nutzen. Heute ist Dr. Kinder u.a. IFS-Auditor und Dozent an der FH Lübeck.