

HACCP-Grundlagen

08:30 – 08:45 Uhr	Begrüßung
08:45 – 10:15 Uhr	Was ist HACCP? <ul style="list-style-type: none"> • Die gesetzlichen Anforderungen • Die Anforderungen des Codex Alimentarius • Die 12 Stufen der GFSI Standards HACCP aus Sicht des IFS Food, ISO 22000 und des FSSC 22000 <ul style="list-style-type: none"> • Die Anforderungen der Global Food Safety Initiative • Was ist Food Defense? Eine Einführung
10:15 – 10:30 Uhr	Kaffeepause
10:30 – 12:30 Uhr	Worauf kommt es wirklich an? (Teil I) <ul style="list-style-type: none"> • Das HACCP Team: Zusammensetzung und Kompetenzen • Produktbeschreibungen und Verwendungszweck • Das Fließdiagramm • Gefahrenanalyse und Entscheidungsbaum
12:30 – 13:15 Uhr	Mittagspause
13:15 – 15:00 Uhr	Worauf kommt es wirklich an? (Teil II) <ul style="list-style-type: none"> • Was sind CCP, oPRP und PRP • kritische Grenzwerte und kontinuierliche Überwachung • Korrekturmaßnahmen • Verifizierung und Dokumentation
15:00 – 15:15 Uhr	Kaffeepause
15:15 – 16:45 Uhr	Workshop: <ul style="list-style-type: none"> • Gruppe 1: Erstellen einer Gefahrenanalyse für Produktgruppe I • Gruppe 2: Erstellen einer Gefahrenanalyse für Produktgruppe II
16:45 – 17:00 Uhr	Feedback & Ende der Veranstaltung

Branchennetzwerk Ernährungswirtschaft in Norddeutschland e. V.

Referent**Dirk Reimerdes**

Nach einer Ausbildung zu landwirtschaftlich-technischen Assistenten Fachbereich Milchwirtschaft arbeitet Herr Reimerdes quasi als MTA im Bereich der medizinischen Mikrobiologie und erwarb gleichzeitig seine

Fachhochschulreife am Abendgymnasium in Kiel. Anschließend schloss er das Studium Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Biotechnologie an der HS Bremerhaven und FH Lippe erfolgreich als Diplom-Ingenieur ab. Nach 19 Jahren Berufs- und Führungserfahrung als Qualitätsmanager und auch Produktentwickler in den Bereichen Feinkost-, Freshcut-, Wurst-Produktion, Fleisch-Verarbeitung, Gastronomie, Groß- und Einzelhandel ist Herr Reimerdes jetzt als Berater in den Bereichen QM 4.0, Industrie 4.0, Pathogen-Management, Prozess- und Projektmanagement tätig und bringt seine umfangreichen Erfahrungen vor Ort für die Optimierungen ein. In dieser Zeit referierte er den HACCP-Manager beim Management-Circle, arbeitete in Gremien des HDE, EHV und BLL, war Lehrbeauftragter an der HS Bremerhaven und als IFS-Foodcheck-Auditor zugelassen.

Branchennetzwerk Ernährungswirtschaft in Norddeutschland e. V.

Branchennetzwerk Ernährungswirtschaft in Norddeutschland e. V.

1. Vorsitzender: Jochen Brüggem
1. Stellv. Vorsitzende: Gülten Bockholdt
2. Stellv. Vorsitzender: Prof. Dr. Björn P. Jacobsen
Schatzmeister: Dirk Meyercordt
Schriftführer: Dr. Eckard Jantzen

Volksbank Lübeck eG
IBAN DE92 2309 0142 0005 0670 14
BIC GENODEF1HLU

foodRegio
Branchennetzwerk Ernährungswirtschaft
in Norddeutschland e. V.
VR 2949 HL
Amtsgericht Lübeck
USt.Nr. 22/290/22084
USt-IdNr. DE288841648