

Die Kosten im Überblick

Pro Person berechnen wir
Seminargebühren in Höhe von

210,- €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Seminargetränke und eine umfangreiche
Seminarmappe sind in den Gebühren
enthalten.

Ihr Ansprechpartner:

Dipl.-Ing. Bernhard Knurr

Tel.: +49 471/97294-52

knurr@labor-iben.de



www.labor-iben.de

IBEN GmbH

– Institut für Lebensmittel- und Umweltanalytik –

Hier erreichen Sie uns:

LABOR IBEN GMBH

Am Lunedeich 157
D-27572 Bremerhaven

Tel. +49 471/97294-0
Fax +49 471/97294-44

labor-iben@labor-iben.de

Das Anmeldeformular finden Sie
auf unserer Homepage:

www.labor-iben.de



www.labor-iben.de

IBEN GmbH

– Institut für Lebensmittel- und Umweltanalytik –

Informationen zum Seminar:

Das HACCP- Konzept

Umsetzung von Vorgaben aus
EG-Lebensmittelhygieneverordnung,
Codex Alimentarius,
IFS-Food Standard

am 22.06.2023



www.labor-iben.de

Hintergründe

Die EG-Lebensmittelhygiene-Verordnung Nr. 852/2004 fordert von jedem Lebensmittelunternehmen ein HACCP-Konzept in Anlehnung an den Codex Alimentarius.

Auch verschiedene Standards, wie z.B. der IFS-Food-Standard, haben Anforderungen bezüglich eines solchen Konzeptes.

Auch wird beispielsweise eine angemessene regelmäßige HACCP-Schulung der betroffenen Mitarbeiter gefordert.

An wen richtet sich das Seminar?

Mit diesem Seminar möchten wir uns an alle Personen aus der Lebensmittelwirtschaft (Lebensmittelindustrie, -handwerk, -handel, Gastronomie etc.) wenden.

Alle anderen Interessierten sind selbstverständlich ebenso herzlich eingeladen.

Seminarinhalte

In dem Seminar möchten wir

- Sie über die Bedeutung und Hintergründe des HACCP-Konzeptes informieren
- Ihnen die Anforderungen an ein solches Konzept erläutern
- und Ihnen Möglichkeiten der Umsetzung aufzeigen

Wann und wo findet das Seminar statt?

Am **22.06.2023**

Labor IBEN GmbH

**Am Lunedeich 157
D-27572 Bremerhaven**

Programmablauf

13:00 Uhr	Begrüßung
13:10 Uhr	Was heißt „HACCP“? Welche Vorgaben gibt es? Wie erstelle ich ein „HACCP-Konzept“? (Teil 1)
14:10 Uhr	Pause
14:20 Uhr	Wie erstelle ich ein „HACCP-Konzept“? (Teil 2)
15:20 Uhr	Pause
15:30 Uhr	Praktische Umsetzung – Gruppenarbeit
16:50 Uhr	Vorstellung der Gruppenarbeiten und Diskussion
ca. 17:30 Uhr	Ende

Als Teilnehmer erhalten Sie die Seminarunterlagen in Form einer umfangreichen Seminarmappe, und als Nachweis eine entsprechende Bescheinigung/Urkunde.