

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: SNA-12

HACCP in Theorie und Praxis

20. - 21. Februar 2012

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen
Tel.: 0212 – 59 61-32

FAX: 0212 – 59 61-33

Vor- und Zuname, Titel

Firmenname

Position

Firmenanschrift

Tel.

Fax

E-Mail

Hotelreservierung erwünscht:

vom: _____ bis: _____

Datum / Unterschrift

Nur bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte auszufüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis:/.....

Kreditkarten-Nr.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/Mastercard / Diners Club). Eine Teilnahme ist nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die Teilnahmegebühr gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



HACCP

**Betriebseigene Maßnahmen
und Kontrollen in
Theorie und Praxis**

**Unser altbewährtes Seminar
in neuer Aufmachung**

20. - 21. Februar 2012

**ZDS-Seminar
SNA-12**

**Kurssprache:
Deutsch**

HACCP für Einsteiger

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen in Theorie und Praxis

Welchen Inhalt hat der Kurs?

Seit der Umsetzung der LMHV hat sich das Gesicht der Eigenkontrolle deutlich verändert. Gefahrenanalyse, Risikomanagement, Dokumentation und Wirksamkeitsüberprüfung haben eine eigene Evolution durchgemacht, um sich einerseits den Forderungen der Lebensmittelüberwachung, andererseits den betrieblichen Vorgaben eines integrierten Qualitätsmanagements anzupassen. Mit der Verordnung 852/2004 entstehen auch neue Auflagen an Dokumentation und Schulung.

Moderne Standards wie BRC oder IFS verlangen ein HACCP-Konzept als Bestandteil eines zertifizierbaren Systems. Branchenspezifische Leitfäden wiederum überschütten die Unternehmen mit Checklisten, deren praktische Akzeptanz oft umstritten ist.

Im Kurs werden die einzelnen Bausteine eines Eigenkontrollsystems intensiv diskutiert. Die Umsetzung der HACCP-Prinzipien stellt das Hauptthema dar – dabei verlassen wir das starre Gebilde des klassischen HACCP-Modells und integrieren weitere geforderten Module wie Personahygiene, Mitarbeiterschulung, Reinigung und Desinfektion, Instandhaltung etc. als einfache Abläufe in die Alltagspraxis. Im praktischen Teil des Kurses wird HACCP an einfachen und komplizierten Beispielen gemeinsam erarbeitet.

Verifikation wird als wichtiges Werkzeug zur „Wartung“ eines Konzeptes vorgestellt.

Was ist das Lernziel?

Über einen Einstieg in Theorie und Praxis des klassischen HACCP-Konzeptes soll vor allem der Praxisbezug nicht vernachlässigt werden. Produkt- und prozessspezifische Ansätze werden vorgestellt und im Zusammenhang mit GMP-Prinzipien und Qualitätswesen diskutiert. Aber nicht nur die

Entwicklung des Eigenkontrollkonzeptes ist wichtig – auch die Wirksamkeitsüberprüfung soll nicht zu kurz kommen. Ziel unseres Kurses ist es, jedem Teilnehmer HACCP nicht nur als seinen Beitrag zur gebührenden Sorgfaltspflicht näherzubringen, sondern HACCP als das zu vermitteln, was sein Konzept besagt: ein proaktives System, das den Lebensmittelunternehmen ihre Rolle bei der Gewährleistung eines sicheren Endproduktes erleichtert.

„HACCP ist die einfachst mögliche Kontrolle an den Stellen, die es am meisten brauchen!“

Wer sollte den Kurs besuchen?

Hygienefachkräfte aus Produkt- und Qualitätssicherung, HACCP-Teammitglieder, QM-Beauftragte, Personalausbilder, Entscheidungsträger aus der Produktion.

Bitte bringen Sie Ihre Fragen und Probleme mit!

Die Dozentin:

**Dipl.-Biologin Dagmar ENGEL
MACDONALD,**

Ausbildungsleiterin und Beraterin in Lebensmittelhygiene und HACCP,
QMS Auditorin (IRCA), IHC European Facilitator

Ort: Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3 - 9
42653 Solingen

Termin: Montag, 20.02.2012, 09.30 Uhr bis
Dienstag, 21.02.2012, 17.00 Uhr

Anmeldung: ZDS Seminar-Service
Telefon 0212 / 59 61-32
Telefax 0212 / 59 61-33
E-Mail: s.steinmetz@zds-solingen.de

Gebühr: Mitglieder Verein ZDS € 825,00
Nicht-Mitglieder € 1.180,00

Seminar-Nr: SNA-12

PROGRAMM

(einschl. Kaffeepausen, Mittagessen sowie Abendessen am ersten Tag)

Montag, 20. Februar 2012

Einführung in das HACCP-Konzept

Historie der Produktsicherung

HACCP als Philosophie und Werkzeug

HACCP-Begriffskunde: do you speak HACCP?

Grundbausteine des HACCP-Konzeptes:

Gefahrenanalyse, Bestimmung der CCPs

Monitoring, Korrekturmaßnahmen

Verschiedene Workshop-Beispiele

Dienstag, 21. Februar 2012

Eigenkontrolle in der Praxis

HACCP als Baustein der Qualitätssicherung:

- Vorbeugende Maßnahmen: Personahygiene; Reinigungskonzept; Instandhaltung etc.
- Dokumentation und Aufzeichnungen im Alltag
- Wirksamkeitsüberprüfung eines HACCP-Konzeptes

Verschiedene Workshop-Beispiele

- Änderungen vorbehalten -