



**Basis-Webinar**  
**HACCP bei Obst und Gemüse**  
am 27. Oktober 2020



**Zielsetzungen / Ihr Nutzen**

- Vermittlung von Grundlagen zu HACCP-Systemen und deren Verknüpfung zu QM-Systemen
- Hinweise zur Erarbeitung der Gefahrenanalyse mit Risikobewertung
- Zusätzliche Anforderungen aus dem IFS an HACCP-Systeme
- Informationen und Methoden zur Verifizierung und Validierung der im eigenen Unternehmen bereits vorhandenen Gefahrenanalyse mit Risikobewertung
- Diskussion und Überprüfung von betrieblichen Unterlagen oder Informationen, die im Seminar eine zentrale Rolle spielen und für das Seminar mitgebracht werden können/sollten wie: betriebliche Gefahrenanalyse mit Risikobewertung und Verfahrensanweisung zu Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems



**Inhalte**

- Gesetzliche Grundlagen zu HACCP
- Die zwölf Anforderungen des Codex Alimentarius
- Drei Gefahrentypen sowie Unterscheidung Gefahr und Risiko
- Definition und Unterscheidung von CP, CCP, PRP, oPRP, QP
- Grundlagen der Gefahrenanalyse mit Risikobewertung
- Verifizierung und Validierung des HACCP-/QM-Systems
- Der Weg von HACCP zum eigenen QM-System



**Webinartermin**



Dienstag, 27. Oktober 2020, 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
Anmeldeschluss: 19. Oktober 2020

**Zielgruppe**

Mitarbeiter und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung und diejenigen, die diesen Bereich kennenlernen möchten, HACCP-Teamleiter und HACCP-Teammitglieder sowie alle Interessierten

**Basis-Webinar**  
**HACCP bei Obst und Gemüse**  
am 27. Oktober 2020 in Königswinter

**Referent**



Armin Wolf, General Manager Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda

**Teilnehmeranzahl**

Mindestens 8 Personen

**Webinargebühren**



- für DFHV-Mitglieder: 89,00 Euro
- für nicht dem DFHV angeschlossenen Firmen: 99,00 Euro

Die Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**In der Webinargebühr sind enthalten**



- Seminarunterlagen
- DFHV-Teilnahmebescheinigung

**Rücktritt**



Nach erfolgter Anmeldung zum Webinar gelten folgende Bedingungen: Eine Stornierung hat schriftlich zu erfolgen. Die Stornierung ist bis zum jeweiligen Anmeldeschluss der Veranstaltung kostenlos möglich, danach wird der gesamte Teilnahmebetrag erhoben. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die auf der Homepage [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de) einsehbar sind.

**Anmeldung**



Anmelden können Sie sich über unsere Homepage: [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de) .  
Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unter 0228/ 91145-30 oder per Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de) zur Verfügung.

**Veranstalter**

Deutscher Fruchthandelsverband e.V.