

# Hazard Analysis and Critical Control Points

zweitägiges Online-Seminar zu HACCP



## Nutzen

Das zweitägige HACCP Online-Seminar vermittelt Ihnen die Grundlagen und Methoden des HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points. Es werden Ihnen umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Analyse auf Basis des Codex Alimentarius zur Steuerung der Hygiene und Produktsicherheit in Ihrem Betrieb vermittelt.

Das HACCP Konzept wurde entwickelt, um die notwendigen Hygieneanforderungen für das Herstellen von sicheren und für den Verzehr geeigneten Lebensmitteln festzulegen. Die Lebensmittelhygieneverordnung in Österreich und die europäische Verordnung Nr. 852/2004 sehen das HACCP Konzept in allen Unternehmen, die mit der Produktion, Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln befasst sind, verpflichtend vor. Auch Lebensmittelstandards wie beispielsweise der IFS Food und BRGS Food fordern die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes.

Mit dem Seminar HACCP erwerben Sie das Wissen, Methoden zur Ermittlung von Gefahren und Risiken im Produktionsprozess einzusetzen. Sie können Gefahren und Risiken HACCP-konform analysieren, dokumentieren und steuern.

Unser Referent ist erfahrener Auditor im Bereich Lebensmittelsicherheit und verfügt über eine langjährige Berufspraxis. Er stellt Ihnen die Vorgehensweisen zur praktischen Umsetzung des HACCP Konzeptes in Ihrem Betrieb dar und gibt wertvolle Tipps für Ihren Arbeitsalltag.

### Teilnehmerkreis:

Diese Schulung richtet sich an Leiter und Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und/oder in der Qualitätssicherung sowie an Verantwortliche in der Produktion oder weitere Mitglieder eines HACCP-Teams.

### Voraussetzung:

keine

### Referent:

**Oliver Eck,**  
Geschäftsführer TÜV NORD AUSTRIA GmbH

### Termine:

20. + 21.4.2021 | 3. + 4.8.2021

### Kosten:

899,-€ für Kunden  
1299,-€ für Nicht-Kunden

## Inhalte:

- HACCP- Theorie und Geschichte
- 12 Grundsätze des HACCPs
- Die 7 Schritte nach Codex Alimentarius
- Gefahren und Risiken
- Erstellen einer Gefahrenanalyse
- Bewertung der Gefahren und Ermittlung Risiken
- Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (CCP)
- Festlegen von Grenzwerten
- Überwachungsmethoden
- Dokumentationsvorgaben
- Verifizierung
- Food Fraud
- Food Defense

Um die Anforderungen zum HACCP wirksam im Unternehmen zu implementieren, werden zu den Schritten/Prinzipien Fallstudien und Präsentation der Ergebnisse und Diskussion



## Geltung dieser Bedingungen

Vorbehaltlich abweichender Vereinbarungen im Einzelfall kommen Verträge mit uns ausschließlich nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zustande. Mit der Anmeldung erklärt sich der Teilnehmer mit unseren Bedingungen einverstanden.

## Teilnahme- und Zahlungsbedingungen

Unsere Fachveranstaltungen sind für alle Interessenten offen. Die Teilnehmerzahl ist bei allen Seminaren begrenzt, um die Vermittlung der Seminarinhalte zu gewährleisten. Anmeldungen müssen schriftlich vor Seminarbeginn an uns erfolgen. Sie werden über eine Adressdatei erfasst, in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet und bestätigt. Die Anmeldung ist für den Teilnehmer verbindlich.

Ein Widerruf der Anmeldung durch den Teilnehmer ist nur bis spätestens drei Wochen vor Seminarbeginn kostenfrei möglich. Der Widerruf muss schriftlich erfolgen. Bei später eingehendem Widerruf oder Nichterscheinen bzw. vorzeitigem Abbruch stellen wir das volle Seminarentgelt in Rechnung. Maßgebend ist der Eingang des Widerrufs im Hause von TÜV NORD AUSTRIA. Es ist jederzeit möglich, einen Ersatzteilnehmer zu benennen. Die Zahlung der Veranstaltungsgebühr berechtigt zum Bezug der veranstaltungsbezogenen Unterlagen. Die Teilnahmegebühren sind Nettopreise. Sofern nicht anders angegeben, ist die gesetzliche Umsatzsteuer hinzuzurechnen.

Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Bitte überweisen Sie den angegebenen Rechnungsbetrag unter Angabe der Rechnungsnummer erst nach Erhalt der Rechnung. TÜV NORD AUSTRIA behält sich vor, ein Seminar wegen zu geringer Teilnehmerzahl abzusagen oder wenn Gründe vorliegen, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (z.B. Erkrankung des Dozenten, höhere Gewalt). In diesen Fällen werden die Teilnehmer umgehend benachrichtigt. Bereits gezahlte Seminargebühren werden erstattet; weitere Ansprüche bestehen ausdrücklich nicht!

## Schlussbestimmungen

Sollten einzelne der vorstehenden Bestimmungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen. An die Stelle der unwirksamen Bedingungen sollen solche Regelungen treten, die dem wirtschaftlichen Zweck des Vertrages und der angemessenen Wahrung der beiderseitigen Interessen am nächsten kommen. Die zur Anmeldung und ordnungsgemäßen Abwicklung eines Seminars erforderlichen Daten werden elektronisch erfasst und verarbeitet. Eine Weitergabe der Daten findet ausschließlich unter Beachtung der geltenden Datenschutzvorschriften statt. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von TÜV NORD AUSTRIA.

## ANMELDUNG

Bitte schicken Sie das Anmeldeformular

per E-Mail an Frau Isabella Kauf von TÜV NORD Austria: [info.tnaustria@tuv-nord.de](mailto:info.tnaustria@tuv-nord.de)  
oder per Fax an: +43 1 893 2015-110

Ich/Wir nehme/-n teil am:

20. + 21.4.2021

3. + 4.8.2021

### Verbindliche Anmeldung zum HACCP Online-Seminar am

Vorname \_\_\_\_\_ Name \_\_\_\_\_

Abteilung \_\_\_\_\_ Funktion \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Die Gebühr beinhaltet die Teilnehmerunterlagen. Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung. Nähere Hinweise zur Veranstaltungsplattform erhalten Sie mit der elektronischen Anmeldebestätigung.

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die genannten Teilnahmebedingungen.

Ort/Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

TÜV NORD AUSTRIA GMBH  
DIEFENBACHGASSE 35  
1150 WIEN

TEL.: +43 1 893 20 15-0  
WWW.TUV-NORD.COM

