



HOSPITALITY LOUNGE
TRAINING / COACHING / CONSULTING

Geprüfte/r HACCP-Expert:in



DEHOGA
HAMBURG

Geprüfte/r HACCP-Expert:in



Für wen:

Das Seminar Geprüfte/r HACCP Expert:in richtet sich an Fach- und Führungskräfte, die Verantwortung für Lebensmittelsicherheit und Hygiene tragen oder diese künftig übernehmen möchten. Angesprochen sind insbesondere Mitarbeitende aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sowie Fachkräfte aus der Lebensmittelbe- und -verarbeitung. Ebenso profitieren Quereinsteiger mit Qualitätsverantwortung, interne Auditoren und Personen in leitenden Funktionen.

Inhalte:

- Lebensmittelhygiene: Mikroorganismen & Krankheitserreger
 - Hygienerelevante Gesetze & Vorschriften
 - Das Hygienehaus: Umsetzung der Theorie in die Praxis
 - HACCP Konzept: Gefahrenanalyse, Risikobewertung, Festlegung von Kontrollpunkten inkl. Änderungen nach EU- Kommission (2022/C 355/01)
 - Qualitätsmanagement: Auditierung, Dokumentation, Umgang mit Kontrollbehörden
- + abschließende schriftliche Wissensabfrage

Im Fokus steht die Befähigung, HACCP-Konzepte nicht nur anzuwenden, sondern eigenständig zu erstellen, kritisch zu bewerten und gezielt weiterzuentwickeln. Die Teilnehmenden lernen, Risiken systematisch zu analysieren, kritische Kontrollpunkte fundiert festzulegen und bestehende Konzepte auf Praxistauglichkeit und Wirksamkeit zu überprüfen.

Ziel ist es, HACCP-Systeme im Betrieb strukturiert zu steuern, nachhaltig zu optimieren und den steigenden Anforderungen von Gesetzgebung, Audits und Kunden professionell zu begegnen.



HOSPITALITY LOUNGE
TRAINING / COACHING / CONSULTING

JETZT ANMELDEN

DEHOGA
H A M B U R G