Tel: +49 38208 434 830 **Mail:** info@nordum-akademie.de
Fax: +49 38208 434 833 **Internet:** nordum-akademie.de



Qualitätssicherung im analytischen Die praktische Umsetzung von PRPs und oPRPs im HACCP Konzept

Praxisseminar

Präventivprogramme (PRPs) sind das unverzichtbare Fundament eines jeden HACCP-Konzepts: Sie sind deshalb nicht **nur „Pflichtdokumente“,** sondern ein **zentraler Bestandteil professioneller Lebensmittelproduktion**.
Der eigentliche Kern: gut eingeführte PRPs schaffen: stabile Prozesse, sichere Lebensmittel, Vertrauen bei Kunden, Rechtssicherheit, wirtschaftliche Stabilität.
Die PRPs sollen auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung und -behandlung (auch Primärproduktion) umgesetzt werden. Dazu gehören alle grundlegenden betrieblichen und hygienischen Rahmenbedingungen, um allgemeine Gefahren zu minimieren.
Fazit: Ohne funktionierende PRPs kann ein HACCP-System zusammenbrechen.
In der Praxis scheitern viele Betriebe an der fehlerhaften Umsetzung der PRPs. Dazu zählen u.a.:

- **mangelnde Dokumentation**: Maßnahmen werden zwar durchgeführt, aber nicht schriftlich mit Unterschriften erfasst oder durch Unterschriften belegt
- **unzureichende Schulung:** Mitarbeiter kennen die Vorgaben nicht genau, verstehen den Sinn dahinter nicht oder es gibt Sprachbarrieren
- **Überbordende Bürokratie:** zu komplexe Formulare führen dazu, dass Mitarbeiter sie nur noch "nebenbei" oder fehlerhaft ausfüllen
- **fehlende Überprüfung (Validation & Verification):** Prozesse werden einmal festgelegt, aber jahrelang nicht auf ihre tatsächliche Wirksamkeit kontrolliert.
- **unklare Verantwortlichkeiten:** Unklarheiten darüber, wer für welche Kontrollgänge oder Reinigungsintervalle zuständig ist.

Programm:

Die Teilnehmer sollen danach in der Lage sein, PRPs systematisch aufzubauen, Risiken zu bewerten, PRPs in ein HACCP einzubinden, Anforderungen aus Verordnung (EG) Nr. 852/2004 praktisch umzusetzen, Dokumentation rechtssicher zu führen, Mitarbeitende anzuleiten und Audits bzw. Behördenkontrollen zu bestehen.

Programm:

Wesentliche Aspekte zur Fehlervermeidung – Erläuterung an Fallbeispielen

- **Begriffsabgrenzung:** Unterschied zwischen PRPs (Basis-Hygienemaßnahmen wie Reinigung oder Schädlingsbekämpfung) und kritischen Kontrollpunkten (CCPs) im HACCP, Ausschluss von Fehlinterpretationen bei der Gefahrenanalyse
- **Reinigungs- und Desinfektionspläne:** Schulungspläne von Mitarbeitern zu: fehlerfreie Anwendung in der Praxis mit Dokumentation und Anpassung bei Bedarf
- **Personal- und Betriebshygiene:** konsequente Einhaltung von Händehygiene, Arbeitskleidung und Gesundheitsschutz (Infektionsschutz) als wichtigste Barriere gegen mikrobiologische Kontaminationen
- **Schulung der Dokumentationspflicht:** Vermittlung, warum handschriftliche oder digitale Aufzeichnungen (z. B. Temperaturlisten, Checklisten) zeitnah und lückenlos geführt werden müssen, um im Audit nicht durchzufallen.

Datum	Ort	Typ	Info
04.11.2026	MS Teams	Online	

360,00 € (zzgl. MwSt.) pro Veranstaltung / Teilnehmer

20 Euro Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn
Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**, ab dem dritten Teilnehmer von **10 %**

Referent, Prof. Wilfried Henning, kennt durch seine langjährige Tätigkeit als Auditor bei der Kontrolle zahlreicher Lebensmittelunternehmen in der Praxis sehr gut aus, und kann Ihnen die benannten Probleme mit Fallbeispielen belegen.

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus dem Lebensmittelbereich sowie HACCP-Beauftragte, Hygienebeauftragte und QM-Beauftragte

NORDUM GmbH
Firmensitz: Dr. Jeanette Holz, Neubrandenburger Str. 51, 18196 Kessin
+49 (0)38208 - 434 830 | +49 (0)38208 – 434 833 | info@nordum-akademie.de