

# HACCP - Schulung

## Ziele

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein vorbeugendes Kontrollsystem, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Jedes Lebensmittelunternehmen ist laut Gesetz dazu verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem gemäß dem HACCP-Konzept einzuführen. Eine HACCP-Schulung kann einzeln oder in Verbindung mit der IfSG-Belehrung und der Lebensmittelhygieneschulung gebucht werden.

## Abschluss

Teilnahmebescheinigung

## Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an alle Betriebsinhaber und Mitarbeiter von Unternehmen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder vertreiben.

## Voraussetzungen

Keine besonderen Voraussetzungen notwendig.

## Inhalte

HACCP - die 7 Grundsätze Aufbau eines HACCP-Systems Erstellung von Prozessabläufen Erstellung einer Gefahrenanalyse

## Fördermöglichkeiten

In Abhängigkeit Ihrer Voraussetzung, ist eine Kostenübernahme durch Förderprogramme bis zu **50%** der Weiterbildungskosten möglich. Eine Übersicht der Förderprogramme für Weiterbildungen finden Sie auf unserer Themenseite Förderung Weiterbildung Wir beraten und unterstützen Sie gerne.

## Termine

- 08.04.25 - 08.04.25  
Dienstag von 15:00 - 16:00 Uhr  
**Kursgebühr: 51,00 €**
- 04.07.25 - 04.07.25  
Freitag von 11:00 - 12:00 Uhr  
**Kursgebühr: 51,00 €**
- 07.10.25 - 07.10.25  
Dienstag von 15:00 - 16:00 Uhr  
**Kursgebühr: 51,00 €**
- 08.12.25 - 08.12.25  
Montag von 11:00 - 12:00 Uhr  
**Kursgebühr: 51,00 €**

## Legende

- Freie Plätze verfügbar
- Nur noch wenige Plätze
- ▲ Reserveliste (unverbindlich reservierbar)

**Buche jetzt deine  
Weiterbildung  
unter**

[www.hbz-bildung.de](http://www.hbz-bildung.de)

**oder direkt auf der  
Produktseite über den QR-Code:**



## Kontakt

**Bildungsberatung**  
T 0251 705-4444, [weiterbildung@hbz-bildung.de](mailto:weiterbildung@hbz-bildung.de)

## Adresse

**Handwerkskammer Bildungszentrum Münster**  
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

## Teilnahmebedingungen

AGB siehe <https://www.hbz-bildung.de/de/teilnahmebedingungen>

Stand: 05.02.25