

Der Hygienemanager

Informationen

Beschreibung: In diesem Seminar bieten wir eine Basisausbildung, Auffrischung und Diskussionsplattform zu Aufgaben eines Hygienemanagers. Im Vorfeld werden Neuerungen in den Vorgaben und vor allem Methoden zur Sicherstellung guter Hygienepraxis vermittelt. Einen zweiten Teil bildet auch das Thema Konformitätsarbeit und Konformitätsausbildung mit den geltenden EU-Verordnungen. Zentraler Inhalt ist das „Leben“ des Hygienegedanken im Betrieb.

Wesentliche Bausteine sind:

- Sytemaufbau und -pflege
- Teamorganisation und -führung
- Verifikationsstrategien
- Hygieneschulungen planen und durchführen
- Konformitätserklärungen lesen und erstellen

Dieser Kurs wird als Auffrischung und Grundausbildung gleichermaßen besucht. Der Inhalt ist stets aktuell und beinhaltet interessante Informationen zu Standards und Normen wie: BRC/IoP, DIN EN 15593:2008 und DIN EN ISO 22000:2005 sowie den gültigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben der EU (10/2011 etc.).

Zielgruppe: Management-/ Hygieneverantwortliche, Mitarbeiter/Leitung aus Produktion, Entwicklung, Verpackungstechnik, QS, Labor

Niveau: **Stufe 2** - Vorkenntnisse sind hilfreich, aber nicht Voraussetzung

Veranstaltungscode: **HM-12-18**

Zeiten und Ort: Mittwoch, 5. Dezember 2018, **8:45 - 19:30** Uhr
Donnerstag, 6. Dezember 2018, **8:30 - 15:00** Uhr

Vienna House Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Hotelempfehlungen: **Vienna House Remarque (Tagungshotel)**
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück
Zimmerpreis ab 96,00€*

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.

Der Hygienemanager

Agenda Tag 1 - Mittwoch, 05.12.2018

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Dagmar Engel MacDonald* von Schulung und Beratung - IHC European Coordinator.

8:45	Frühstücksimbiss und Anreisepuffer
9:30	Vorstellungsrunde
9:45	Dagmar Engel MacDonald <i>Schulung und Beratung - IHC European Coordinator</i> Heutige Aufgaben eines Hygienemanagers • Forderungen der Standards an einen Hygienemanager • Unternehmenserwartungen • Kundenerwartungen • Lieferantenerwartungen
11:15	Kaffeepäuschen
11:45	Dagmar Engel MacDonald <i>Schulung und Beratung - IHC European Coordinator</i> Der Hygienemanager im Audit: Dirigent oder „Hauptleidtragender“? • Vorbereitung für das Third Party Audit • Mit dem Auditor auf Inspektionstour
13:15	Mittagspause
14:15	Dagmar Engel MacDonald <i>Schulung und Beratung - IHC European Coordinator</i> Übung 1: Der Hygienemanager und das Team • Aufbau einer Verfahrensanweisung
15:30	Kurze Verschnaufpause
15:45	Dagmar Engel MacDonald <i>Schulung und Beratung - IHC European Coordinator</i> Der Alltag eines Hygienemanagers heute und in Zukunft • Was muss ich regelmäßig tun? • Wie kann ich meine Aufgaben sinnvoll strukturieren?
17:00	Abschlussdiskussion und Ende des ersten Tages
19:30	Gemeinsames Abendessen in der Hausbrauerei Rampendahl

Der Hygienemanager

Agenda Tag 2 - Donnerstag, 06.12.2018

8:30	Frühstücksimbiss
9:00	Dagmar Engel MacDonald <i>Schulung und Beratung - IHC European Coordinator</i> Hygieneschulungen selbst gemacht • Aufbau eines Schulungskonzepts • Zielgruppen • Umgehen mit der Gruppe • Das lernfördernde Umfeld
10:30	Kaffeepause
11:00	Dr. Lutz Wittensschläger <i>Lebensmittel-Verpackungen</i> Einführung in die rechtlichen Rahmenbedingungen • Überblick über EU- und nationale Regelungen • Wichtige Vorschriften im Detail (Rahmen-VO, GMP, PIM ...)
12:30	Mittagspause
13:30	Dr. Lutz Wittensschläger <i>Lebensmittel-Verpackungen</i> Konformitätserklärungen im betrieblichen Alltag richtig lesen und bewerten • Anforderungen an den Inhalt • Durch Systematik Prüfungsaufwand reduzieren (Checklisten, ...)
15:00	Abschlussdiskussion und Ausklang

Der Hygienemanager Referenten

REFERENT



Dr. Lutz Wittenschläger
*Lebensmittel-Verpackungen
(Consultant)*



Dagmar Engel MacDonald
*Schulung und Beratung - IHC European Coordinator
(Lead Auditor)*
