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-11-20

Zeiten und Ort:

Montag, 16. November 2020, **8:45** - **17:00** Uhr
• optionales Rahmenprogramm ab 19:30
Dienstag, 17. November 2020, **8:30** - **15:00** Uhr

Vienna House Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Rahmenprogramm:

1.Tag um 19:30 - Gemeinsames Abendessen in der Hausbrauerei Rampendahl

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.