

Der Hygienemanager Information

Description:

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 Infos zu Standards und Normen wie: BRC/loP, DIN EN 15593:2008 und DIN EN ISO

22000:2005 sowie den gültigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben der EU (10/2011 etc.)

Target group:

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

Level:

Level 2 - Previous knowledge is helpful, but not required

Event code:

HM-09-19

Time and place:

Thursday, 12. September 2019, 8:45 - 17:00 o'clock optional supporting programme from 19:30
 Friday, 13. September 2019, 8:30 - 15:00 o'clock

Vienna House Remarque Natruper-Tor-Wall 1 49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Supporting programme: 1.day at 19:30 - Gemeinsames Abendessen in der Hausbrauerei Rampendahl

Hotel recommendations: Vienna House Remarque (Tagungshotel)

Natruper-Tor-Wall 1 49076 Osnabrück

Room price from 96,00€*

You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".