

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 Hygienegegedanken im Betrieb. Wesentliche Bausteine sind:

- Systemaufbau 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/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, Labor

Level: **Level 2** - Previous knowledge is helpful, but not required

Event code: **HM-10-22**

Time and place: Thursday, 13. October 2022, **9:00 - 17:00** o'clock
 • optional supporting programme from 19:30
 Friday, 14. October 2022, **8:45 - 15:15** o'clock

Hotel Remarque
 Natruper-Tor-Wall 1
 49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Supporting programme: 1.day at 19:30 - Gemeinsames Abendessen im Rampendahl

Hotel recommendations: **Hotel 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".