

# 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 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/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

**Veranstaltungscod**e: **HM-10-22**

**Zeiten und Ort:** Donnerstag, 13. Oktober 2022, **9:00 - 17:00** Uhr  
 • optionales Rahmenprogramm ab 19:30  
 Freitag, 14. Oktober 2022, **8:45 - 15:15** Uhr

**Hotel Remarque**  
 Natruper-Tor-Wall 1  
 49076 Osnabrück

*Telefon: +49 541 6096-0*

**Rahmenprogramm:** 1.Tag um 19:30 - Gemeinsames Abendessen im Rampendahl

**Hotelempfehlungen:** **Hotel 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.