

Der Hygienemanager - Aufgaben, Pflichten, Erwartungshaltungen, Lösungen... 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:

- 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

Veranstaltungscode: HM-06-24

Zeiten und Ort: Donnerstag, 20. Juni 2024, **9:00 - 17:00 Uhr**
 • optionales Rahmenprogramm ab 19:30
 Freitag, 21. Juni 2024, **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 116,00€*

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