Der Hygienemanager
Informationen

Beschreibung:	In diesem Seminar bieten wir eine Basisausbildung und Diskussionsplattform zu Aufgaben eines Hygienemanagers. Im Vorfeld werden Neuerungen in den Vorgaben und vor allem Methoden zur Sicherstellung guter Hygienepraxis vermittelt. Einen Teil bildet auch das Thema Konformität mit den geltenden EU Verordnungen. Zentraler Inhalt ist das „Leben“ Hygienegedanken im Betrieb. Teilnehmern werden u.a. folgende Fähigkeiten vermittelt: • 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/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-09-12**
Zeiten und Ort:	Montag, 24. September 2012, **8:45** - **19:30** Uhr Dienstag, 25. September 2012, **8:30** - **15:00** Uhr Osnabrück