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 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/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-11-13

Zeiten und Ort:

Mittwoch, 13. November 2013, **7:45** - **18:30** Uhr
Donnerstag, 14. November 2013, **7:30** - **14:00** Uhr

Osnabrück