5566 IFS Manager:innen - Modul 1: Grundlagen IFS-Standards

Mit dem Lehrgang IFS Manager erhalten Sie Know-how über die Einführung und Zertifizierung von QM-, Hygiene- und Eigenkontrollkonzepten, sowie Argumentationshilfen gegenüber Ihren Mitarbeiterinnen und Kolleg:innen. Im Modul 1 ist das Ziel grundlegendes Know-how über die Anforderungen einer IFS-Zertifizierung, deren Umsetzung und Nachbearbeitung im Betrieb, sowie Argumentationshilfen für eine IFS- Zertifizierung gegenüber Mitarbeiter:innen zu erlangen.

Zielgruppe:

- Unternehmer und Unternehmerinnen
- Leitende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- Geschäftsführer und Geschäftsführerinnen
- Experten und Expertinnen
- Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus dem Bereich Qualitätssicherung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben.

Die Trainingsinhalte:

- Unternehmensvorteile und Kundenforderungen
- Begriffe und Erklärungen: IFS, BRC, ISO, QM, HACCP - GHP
- Nutzen des IFS für das Unternehmen
- gesetzliche Grundlagen
- Elemente der innerbetrieblichen strukturierten Umsetzung (Teambildung)
- Grundlagen über das Bewertungssystem und den Ablauf von Audits im Allgemeinen
- GVOs
- Themenfestlegung für die Projektarbeit