5568 IFS Manager:in - Modul 3: HACCP-Anforderungen

Mit dem Lehrgang IFS Manager:in erhalten Sie Know-how über die Einführung und Zertifizierung von QM-, Hygiene- und Eigenkontrollkonzepten, sowie Argumentationshilfen gegenüber Ihren Mitarbeiter:innen und Kolleg:innen. Im Modul 3 ist das Ziel im Betrieb ein funktionierendes HACCP-System einführen und aufrechterhalten zu können. Sie werden zum kompetenten Hygiene-Experten:innen, der im Betrieb ein HACCP-System einführen, umsetzen und verifizieren kann.

Zielgruppe:

- Unternehme und Unternehmerinnen
- Leitende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- Geschäftsführern und Geschäftsführerinnen
- Experten und Expertinnen
- Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen aus dem Bereich Qualitätssicherung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben.

Die Trainingsinhalte:

- HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) als Instrument der Qualitätssicherung / des Qualitätsmanagements
- Gefahren in der Lebensmittelproduktion
- Branchenleitlinien zur praxisorientierten Umsetzung
- bauliche und technische Anforderungen (Holz, Glas, andere gefährliche Stoffe)
- Labor und Konservierung
- Präventivmaßnahmen zum Gesundheitsschutz der Konsumenten und Mitarbeiter/innen
- GHP – Gute Hygienepraxis (Elemente der Umsetzung)
- Reinigung und Desinfektion
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung - Die 14 Schritte des HACCP
- Hygieneschulung und Kommunikation mit den Mitarbeitern
- Interne Hygieneaudits - Verifizierung
- Krisenmanagement
- Reklamationsbearbeitung