

# 5571 IFS - HACCP und Hygienemanagement

## Intensivierung zum IFS Manager

Sie erweitern ihr Wissen des IFS Managers und lernen Themen wie Mikrobiologie, Lebensmittelrecht, Hygienemanagement Betriebshygiene, Personalhygiene, HACCP und das Hygienemanagement.

### Die Zielgruppe:

- Führungskräfte des mittleren und oberen Managements von Lebensmittelbetrieben (Gastronomie, Tierfutterhersteller, Zulieferer in die Lebensmittelindustrie u. -handel), welche die Verantwortung für die Umsetzung der Hygieneanforderungen tragen
- Hygienefachkräfte aus Produktion und Qualitätssicherung
- zukünftige Personalausbildner und Personalausbilderinnen
- interne/externe Auditoren auf dem Hygienesektor.

### Die Trainingsinhalte:

- Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit
- Codex Alimentaris (Lebensmittelbuch)
- Zusammenarbeit mit Behörden
- Mikrobiologische Grundlagen und Hygienrisiken:
- Einteilung der Mikroorganismen
- Physiologie und Vermehrung
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention
- Betriebs- und Personalhygiene: praktische Umsetzung
- Bauliche und Technische Voraussetzungen
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- HACCP gemäß Codex Alimentarius – Methoden und Werkzeuge
- Gefahrenanalyse und –bewertung
- GFSI
- IFS, BRC, ISO 22000
- Messung, Analyse, Verbesserung – Integration in das bestehende Managementsystem

Sie erhalten einen vertiefenden Überblick über die Gefahren, die von Mikroorganismen ausgehen und werden mit den Einflussmöglichkeiten auf Wachstum, Vermehrung sowie Toxinbildung konfrontiert.

Sie lernen mikrobiologische Risiken zu erkennen und richtig einzuschätzen und durch Maßnahmen der Kontrolle und Prävention den Erfolg des Unternehmens am Markt sicherzustellen. Zudem wird der Umgang mit Mikrobiologie, dem Lebensmittelrecht und dem Codex Alimentarius im Kontext zum Krisenmanagement beleuchtet.

Es soll Ihnen vor Augen geführt werden, dass Hygieneregeln nur dann wirksam und erfolgreich sind, wenn es gelingt, dass die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, ein entsprechendes Hygienebewusstsein entwickeln. Die Einhaltung von personal- und betriebshygienischen Anforderungen ist aber auch Voraussetzung, um ein wirksames HACCP-Konzept im Unternehmen einführen und aufrechterhalten zu können. Wie dies gelingt und welche Faktoren ausschlaggebend für die Akzeptanz und damit den Erfolg eines umfassenden Hygienemanagements sind, wird anhand anschaulicher Beispiele aus der Praxis dargestellt.



Kursbuchung und weitere Details unter **5571** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

## 5571 IFS - HACCP und Hygienemanagement Intensivierung zum IFS Manager

Anhand der Forderungen der gängigen Normen und GFSI -Standards wie IFS, BRC, ISO 22000 werden die Grundlagen eines Lebensmittelsicherheitssystems erarbeitet.



Kursbuchung und weitere Details unter **5571** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)