5571 Lebensmittelsicherheits- und Hygienemanagement - Basis

Sie sind verwirrt, auf Grund der mannigfaltigen Anforderungen, die es rund um das Thema Lebensmittelsicherheit zu beachten gibt? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig.
Sie erhalten einen Überblick, über die aktuellen Anforderungen zum Thema Lebensmittelsicherheit, welche Unternehmen wie Lebensmittelproduzenten, Gastronomie und Großküchen, sowie Händler und Logistiker erfüllen müssen.

Sie lernen zu unterscheiden, was gesetzliche Forderungen sind und was Leitlinienempfehlungen sind bzw. valide Quellen von Unseriösen zu unterscheiden.
Weiters bekommen Sie einen Überblick über die größten Gefahren für die menschliche Gesundheit, wie chemische Kontaminanten, (Mikro)biologische und physikalische Gefahren und wie man diese Gefahren umgeht.

Es wird Ihnen vor Augen geführt wie Basishygienemaßnahmen wirksam und erfolgreich in ihrem Unternehmen entwickelt und umgesetzt werden. 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.

Die Zielgruppe:

- Qualitäts- und Hygienebeauftragte aus Produktionsbetrieben
- Führungskräfte des mittleren und oberen Managements von Lebensmittelbetrieben (Gastronomie, Tierfutterhersteller:innen, Zulieferer:innen in die Lebensmittelindustrie u. -handel), welche die Verantwortung für die Umsetzung der Hygieneanforderungen tragen
- Techniker:innen in Lebensmittelproduktionsunternehmen
- Hygienebeauftragte:r von Gastronomie, Großküchen
- Lebensmittellogistiker:innen/-händler:innen
- zukünftige Personalausbildner:innen
- interne/externe Auditoren auf dem Hygienesektor.

Die Trainingsinhalte:

- Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit
- Codex Alimentaris (Lebensmittelbuch)
- Zusammenarbeit mit Behörden
- Gefahren für die menschliche Gesundheit (chemische, physikalische und biologische)
- Betriebs- und Personalhygiene: praktische Umsetzung
- Bauliche und Technische Voraussetzungen
- Anforderungen an die Wartung und Instandhaltung
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Grundlagen des HACCP gemäß Codex Alimentarius – Methoden und Werkzeuge
- Messung, Analyse, Verbesserung – Integration in das bestehende Managementsystem

Weiterführende Trainings:

Als Folgekurs für all jene die sich mit dem Thema HACCP beschäftigen möchten empfehlen wir den Kurs IFS Manager:in - Modul 3: HACCP-Anforderungen (Kursnr.5568).