

Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

14. November 2024 | Online Nr. 3628

13. Mai 2025 | Online Nr. 3712

Die GHP als Grundlage Ihres HACCP-Systems!

Egal ob als Lebensmittelproduzierendes Unternehmen oder Verpackungshersteller: Ein funktionierendes Hygienemanagement ist die Basis für die Produktion eines sicheren und mikrobiologisch einwandfreien Lebensmittels.

Die Gesetzgebung und die unterschiedlichen Lebensmittelsicherheitsstandards verlangen von Ihnen im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) regelmäßige Selbstkontrolle, denn die GHP ist die Grundvoraussetzung für alle weiteren Lebensmittelsicherheitssysteme.

Lernen Sie in diesem Seminar die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis effizient und effektiv einzuführen, Ihre Hygienemaßnahmen zu verifizieren und validieren sowie richtig zu dokumentieren.

Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie um die betriebs- und personalhygienischen Anforderungen an ein sicheres Umfeld der Lebensmittelherstellung
- ✓ können Sie eine GHP effizient und effektiv einführen, umsetzen und aufrechterhalten
- ✓ sind Sie in der Lage, eine fundierte Nachweisdokumentation einzuführen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und Hygienemanagement, sowie Neueinsteiger:innen ins Thema oder Start-Ups mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit aus der Lebensmittelherstellung und der Verpackungsproduktion.

Mit der Expertise von:

Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen tätig. Seither arbeitet sie als Trainerin für IFS, BRCGS, FSSC 22000, hält Seminare und Vorträge und coacht Unternehmen bei der Umsetzung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitsthemen.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Hygienemanagement

- Hygienerelevante gesetzliche Anforderungen
- Anforderungen aus den Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, FSSC 22000 und ISO 22000)

Kontaminationsarten

Erkennung kritischer Arbeitsbereiche

Umsetzung in die Praxis – Eine Kultur für Hygiene schaffen

- Workshop: Wie Sie Mitarbeitende zu **Hygiene und Food Safety Culture** motivieren

Wirksamkeitskontrolle und Dokumentation

- Verifizierung und Validierung von Hygienemaßnahmen
- Dokumentation

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

