

Seminar in der Audit-Akademie

Der HACCP-Führerschein

Die sieben Schritte zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

Beschreibung

Dieses **2 1/2-tägige Seminar** vermittelt die Methode der HACCP-Analyse und wie ein Lebensmittel- bzw. Futtermittelsicherheitssystem wirksam umgesetzt werden kann. Der sichere Umgang mit Lebens- und Futtermitteln durch Erkennen der damit verbundenen Gefahren und Abschätzen der damit im Zusammenhang stehenden Risiken wird durch theoretisches und methodisches Handwerkszeug vermittelt.

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Lebens- und Futtermittelwirtschaft, Fachkräfte aus gewerblichen Küchen, Unternehmer, Mitglieder oder Leiter eines HACCP-Teams oder einer Lebensmittelsicherheitsgruppe.

Ziele

- Sie haben einen Überblick über die Aspekte der Lebensmittelhygiene.
- Sie haben einen Überblick über die Forderungen des Codex Alimentarius und der einschlägigen EU-Verordnungen zur Lebensmittel- und Futtermittelhygiene.
- Sie wissen, wie man Gefahren und kritische Kontrollpunkte ermittelt und können diese Kenntnisse in Ihrem Betrieb planvoll anwenden.
- Sie wissen, was zu tun ist, wenn ein Kontrollpunkt außer Kontrolle gerät.
- Sie können Präventivmaßnahmen anwenden.
- Sie kennen Methoden, wie Sie Ihre KollegInnen zur Einhaltung der betrieblichen Vorgaben gewinnen

Inhalte

- Aspekte der Lebensmittelhygiene
- HACCP-Methode, HACCP-System nach dem Codex Alimentarius
- Arbeit des HACCP-Teams
- Arbeit der Lebensmittelsicherheitsgruppe
- Präventivprogramme
- Reinigungs- und Desinfektionsprogramme
- Einbindung der Gefahrenanalyse in das Lebensmittelsicherheitssystem (FSMS)
- Praxisbeispiele
- EU Leitlinie Lebensmittelsicherheit (C278)
- Basisverordnungen der EU
- Umsetzungsverordnungen in D und A

Trainer: Hermann Dietzinger, Dipl. Ing. (FH), akad. Wirtschaftstrainer, Lead-Auditor HACCP
Thomas Mansberger, Dipl. Ing., Lebensmittel- und Biotechnologe

Termin: **Mittwoch, 23.01.2019, 14.00 – 18.00 Uhr**
und Donnerstag, 24.01.2019, 8.00 – 17.00 Uhr
2-monatige innerbetriebliche Testphase
3. Seminartag in Absprache mit den TeilnehmerInnen

Seminarort: Hotel Königgut, Oberfeldstr. 1, A-5071 Wals bei Salzburg

Leistungspreis: € 870,- zzgl. gesetzl. MwSt. 19%
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Verpflegungspauschale € 48- pro Tag

Anmeldung: Telefonisch oder per E-Mail an u.a. Adresse

AGB: Bitte beachten Sie unsere Seminarspielregeln