

Zielgruppe

Der Zertifikatskurs richtet sich an produzierende Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie und Handel.

Personen mit Praxiserfahrung und Vorkenntnissen aus den Bereichen Lebensmittelherstellung, Gastronomie, Catering, Einzelhandel, Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, Schausteller, Schulen und Vereinen.

Ansprechpartnerin:

Annette Hopfmann
Tel.: 04471/9108-14
eMail: ahopfmann@bildungswerk-clp.de
Um eine Voranmeldung wird gebeten.

Schulungsort:

Bildungswerk Cloppenburg
Graf-Stauffenberg-Straße 1-5
49661 Cloppenburg
Tel. 04471/9108-0

Schulungszeitraum:

03.11.11 - 17.12.11

Kosten:

790,- ohne Förderung
308,- mit Förderung

Fördermöglichkeiten:

Die Teilnahme wird durch Mittel aus dem Europäischen Sozialfond gefördert.
Die Wettbewerbsfähigkeit von kleinen und mittleren Unternehmen soll gestärkt, der Anteil qualifizierter Mitarbeiter/innen am Arbeitsmarkt erhöht werden. Die Förderrichtlinien sehen vor, dass die Teilnehmer/innen bei einem kleinen mittelständischen Unternehmen (bis 250 Mitarbeiter/innen) mit Sitz in Niedersachsen beschäftigt sind.
Die Teilnehmer/innen müssen für die Zeit der Weiterbildung freigestellt werden.
Die Förderung kann nur gewährt werden, wenn mind. 10 TN aus klein- und mittelständischen Unternehmen am Kurs teilnehmen.

IHK-Zertifikatslehrgang Spezialist für Hygienemanagement



**Lebensmittelsicherheit
richtig umsetzen.**

- Zertifikatskurs -

56 Unterrichtsstunden
42 Zeitstunden

Inhalte

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelmikrobiologie
- Hygienische Anforderung an die Herstellung und Verarbeitung
- Lebensmittelrecht und Infektionsschutzgesetz
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Havarieplan, Krisenmanagement und Rückverfolgbarkeit
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung mit z.B. Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP - Gefahren und Risikoanalyse

Zur Veranstaltung

„Lebensmittelsicherheit richtig umsetzen“

Der Aufbau eines Hygienemanagementsystems ist ein kontinuierlicher Prozess, dessen Umsetzung Zeit erfordert. Absolventen des Zertifikatslehrgangs „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“ können diesen Prozess beschleunigen. Alle wesentlichen Themen rund um die Lebensmittelsicherheit werden behandelt. Die Teilnehmer können zudem durch die Projektarbeit das theoretisch Erlernete gleich unter fachkundiger Anleitung in die betriebliche Praxis umsetzen.

Spezialisten für Hygienemanagement (IHK) verfügen über detaillierte Fachkenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Prozess-, Personal- und Lagerhygiene, Lebensmittelrecht, Abfallmanagement, Reinigung und Desinfektion sowie HACCP. Dieses Wissen wird im Unternehmen eingebracht und der gesetzlichen Pflicht zur Dokumentation der Lebensmittelhygiene nachgekommen werden. Zudem wird das Wissen über das HACCP-Konzept vertieft. Ressourcen werden durch verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten geschont und Geld wird gespart. Elf Module, eine praktische Projektarbeit mit Präsentation und ein Abschlusstest verteilt über 56 Unterrichtsstunden. Dazu kommen Vorträge und Workshops, praktische Übungen und Einsatzbeispiele.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss ein Hygienemanagementsystem einrichten. Die Dokumentation der Lebensmittelhygiene ist in den Betrieben Pflicht. Auch in der Gastronomie und im Handel mit Lebensmitteln spielt Hygiene eine wichtige Rolle.

Als Unternehmer sieht man vielleicht erst einmal eine weitere Verordnung der Bundesregierung oder der EU, die bürokratische Hürden aufbürdet. Doch mit dem Thema Lebensmittelhygiene und dem offensiven Umgang mit dem Hygienemanagement lässt sich beim Verbraucher positiv punkten. Zudem wird man feststellen, dass ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten Ressourcen durch wenig Schwund schont und damit Geld spart.

Termine und Kursinhalte nach den Herbstferien 2011

03.11.2011

- 17.15-18.00 Einführung, Rechtliche Grundlagen
- 18.00-18.45 Gefahren durch nachteilige Beeinflussung
- 19.00-19.45 Sorgfaltspflicht und Produkthaftung
- 19.45-20.30 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gemäß IFSG

05.11.2011

- 08.30-09.15 Rechtliche Grundlagen –Fortsetzung- VO (EG) 852/2004, LHV, Wichtige Standards z.B. IFS
- 09.15-10.00 Grundlagen und Einführung HACCP
- 10.15-11.00 Durchführung einer Gefahrenanalyse, Maßnahme zur Beherrschung von Gesundheitsgefahren
- 11.00-11.45 Krisenmanagement
- 12.15-13.00 Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung Einführung in das Thema Produktion
- 13.00-13.45 Prozessfaktoren während der Produktion, Anforderungen an Produktionsräume und –anlagen
- 14.00-14.45 Hygienemängel während der Produktion
- 14.45-15.30 Hygienemaßnahmen im Lager

10.11.2011

- 17.15-18.45 Personalhygiene
- 19.00-20.30 Erstellung einer Gefahrenanalyse – Praktische Beispiele

12.11.2011

- 08.30-09.15 Einführung in das Thema Reinigung und Desinfektion, Einflussfaktoren auf die Durchführung
- 09.15-10.00 Verfahren und Vorgänge der Reinigung, Desinfektion, Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen
- 10.15-11.45 Relevante Schädlinge und Schädlingsprophylaxe
- 12.15-13.00 Einführung in das Thema Rohstoffe und Wareneingangskontrolle, Grundsatz für den Wareneingang

- 13.00-13.45 Prüfpunkte beim Wareneingang, Einhaltung der Kühlkette
- 14.00-14.45 Allgemeine Anforderungen an die Produkthygiene, Verunreinigung im Produkt, Kontrolle der Verpackung
- 14.45-15.30 Anforderungen an lebensmitteltaugliche Behälter

17.11.2011

- 17.15-18.00 Einführung in das Thema Mikrobiologie,
- 18.00-18.45 Lebens- und Vermehrungsbedingungen von Mikroorganismen
- 19.00-19.45 Wichtige Lebensmittelinfektionen
- 19.45-20.30 Praktische Durchführung hygienerelevanter Untersuchung

19.11.2011

- 08.30-09.15 Vorbereitung und Durchführung einer Schulung
- 09.15-10.00 Einweisung in die Projektarbeit
- 10.15-11.45 Einführung in Präsentationstechniken
- 12.15-13.45 Einsatz und Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- 14.00-14.45 Verpackung und Transport
- 14.45-15.30 Anforderungen an lebensmitteltaugliche Behälter, hygienische Transportbedingungen

15.12.2011

- 17.15-18.00 Vorbereitung einer Hygienevisite, Prüfungsvorbereitung
- 18.00-18.45 Hygienevisite in einem Lebensmittelbetrieb
- 19.00-19.45 Hygienevisite in einem Lebensmittelbetrieb

17.12.2011

- 08.30-10.00 Trinkwasserhygiene
- 10.15-11.00 Abschlusstest
- 11.00-11.45 Nachbereitung
- 12.15-13.45 Vorstellung der Projektarbeiten
- 14.00-14.45 Vorstellung der Projektarbeiten
- 14.45-15.30 Fragen aus dem praktischen Alltag, Reflektion und Vergabe der Zertifikate