

DIPLOMIERTER HYGIENEMANAGER 6703




Das Motto der hollu Akademie – „Wissen wie’s geht“ trifft sprichwörtlich besonders auf dieses Seminar und seine Teilnehmer zu. Die Herausforderungen eines Audits in einem lebensmittelproduzierenden Betrieb erfordern ein qualifiziertes und praxisbezogenes Fachwissen. Das Themenfeld Hygiene als Basis für das Gelingen von Produktionsprozessen und der Haltbarkeit von Lebensmitteln bildet den Schwerpunkt des fachlichen Inhalts dieser Ausbildung. Nur so können Produktionsprozesse gelingen.

Der diplomierte Hygienemanager dient als Ersteller und auch Kontrolleur der Prozesse im Bereich der Reinigung und Hygiene. Er überwacht implementierte Systeme und stellt die Qualität der Ausführung sicher. Methoden der Hygienekontrolle und der Dokumentation der gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten sind in einem für den Praxisalltag tauglichen Maße zu erstellen. Mitarbeiterunterweisung und Schulungsaufgaben gehören zum Betätigungsfeld eines Hygienemanagers. Soziale Kompetenz und Präsentationstechniken werden in der Ausbildung trainiert und auf die Bedürfnisse der TeilnehmerInnen für deren beruflichen Alltag abgestimmt.

Bei Audits in der Lebensmittelindustrie hat die Berufsbezeichnung Hygienemanager einen höheren Stellenwert als der Desinfektor erreicht. Grundsätzlich ist diese Ausbildung mit der Desinfektor Ausbildung zu vergleichen. Der Unterschied liegt im Schwerpunkt Lebensmittelhygiene und in der Präsentationstechnik. Die Prüfung wird in Zusammenarbeit mit Fachexperten und Mikrobiologen im SGZ Nußbaummüller durchgeführt.

- Hygiene sichtbar machen
- Kritische Kontrollpunkte evaluieren
- Analysen erstellen
- Verbesserungspotentiale erkennen



DAUER & KOSTEN

- Dauer:** 4 Module, je 2 Tage
- Kosten:** 2.050,- exkl. MwSt.
- Teilnehmeranzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen

ANMELDUNG

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf www.hollu.com an.



Hier geht's direkt zu www.hollu.com

FACHBUCH



Fachbuch „Bitte reinigen - aber richtig!“ in Kurskosten inklusive

FACHKUNDE

- Gesetzliche Grundlagen (LMG 1995, EU-Richtlinie 93/94, Hygieneverordnungen, Normen)
- Mikrobiologische Grundlagen und Labor
- Personalhygiene und Mitarbeiterschulung
- Speiseresteentsorgung
- Ablaufgestaltung und Organisation sowie bauliche Voraussetzungen
- Schädlingskontrolle
- Eigenkontrolle und HACCP

VORAUSSETZUNGEN

- Meisterprüfung
- Oder einschlägige Berufserfahrung

ZIELGRUPPE

- Hygienebeauftragte
- Dienstleister im Bereich der Beratungsdienstleistung in verschiedenen Branchen



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie