

ZIEL DES LEHRGANGS

- Sie arbeiten im Qualitätswesen der Lebensmittelindustrie und wollen Ihr Wissen auffrischen oder vertiefen?
- Sie fühlen sich mit den Kenntnissen aus Ihrer Ausbildung oder dem bisherigen Berufsleben den Aufgaben im Bereich Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewachsen?
- Sie arbeiten im HACCP-Team Ihres Unternehmens und möchten mit den Auditoren auf Augenhöhe diskutieren können?

DANN WERDEN SIE AUDITOR FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Schärfen Sie Ihren Blick für die Herstellung sicherer, konformer und legaler Lebensmittel.

FÜR WEN IST DER LEHRGANG GEEIGNET?

Die Weiterbildung „Auditor für Lebensmittelsicherheit“ vermittelt kompakt sämtliche Inhalte und Kenntnisse, die Sie benötigen, um die Herausforderungen im Bereich Qualitätsmanagement zu bewältigen. Werden Sie souveräner im Umgang mit Lieferanten-, Kunden- oder Zertifizierungsaudits und erlernen Sie den sicheren Umgang mit Analysendaten, HACCP-Konzepten und Krisensituationen im Unternehmen.

Der Lehrgang richtet sich an Betriebsleitende, Leitende im Qualitätswesen sowie deren Stellvertretende, Mitarbeitende im Qualitätsmanagement, interne Auditoren, Mitarbeitende und Verantwortliche in der Lebensmittelüberwachung sowie den Einkauf und das Qualitätsmanagement im Handel.

KONTAKT

LEHRGANGSBETREUUNG

Yasmin Peters

Institut für Lebensmittelsicherheit

Tel.: +49 6722 502 409

E-Mail: Yasmin.Peters@hs-gm.de



REFERENT

Prof. Dr. Bernd Lindemann

Leitung Institut für Lebensmittelsicherheit

Tel.: +49 6722 502 423

E-Mail: Bernd.Lindemann@hs-gm.de



Hochschule
Geisenheim
University

Hochschule **GEISENHEIM** University

Von-Lade-Str. 1

D-65366 Geisenheim

Tel.: +49 6722 502 0

www.hs-geisenheim.de



<http://www.facebook.com/hsgeisenheim>



AUDITOR FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

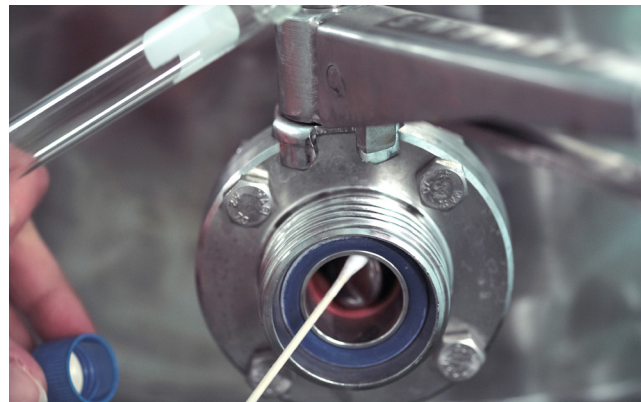
Berufsbegleitender
Lehrgang

KURZINFORMATION ÜBER DEN LEHRGANG

DAUER	Sechs Monate
ABLAUF	Sechs zweitägige thematische Präsenztage (Fr./Sa.) und eine begleitende online-gestützte Selbstlernphase
PRÜFUNG	Schriftlich und mündlich
REFERENTEN	Prof. Dr. Bernd Lindemann, <i>Hochschule Geisenheim</i> Dipl. Staatsw. Stephan Pieper, <i>Berater Krisen- und Securitymanagement</i> RA Rochus Wallau, <i>Edeka Südbayern</i>
TEILNEHMENDE	6 – 12 Personen
KOSTEN	6.902,00 € (inkl. MwSt.)
TERMINE	Kursstart jeweils im Januar und August Aktuelle Termine unter www.hs-geisenheim.de/lebensmittelsicherheit-giw
ANMELDUNG	Online unter www.hs-geisenheim.de/giw
VORAUSSETZUNGEN	Zulassungsvoraussetzungen für Hessische Hochschulen, Erfahrungen in der Lebensmittelbranche, sowie Kenntnisse im Bereich Qualitätsmanagement sind von Vorteil.

INHALTE DER WEITERBILDUNG

Die Weiterbildung „Auditor für Lebensmittelsicherheit“ befähigt Sie, die Sicherheit von Lebensmitteln sowie deren Herstellungsprozessen fundiert und rechtssicher zu beurteilen und zu bewerten. Insbesondere vermittelt Ihnen die Weiterbildung das Auditieren gegen Produkt- und Prozess-Standards, akkreditiert nach ISO 17065. Im Rahmen des Lehrgangs erhalten Sie eine Schulung in HACCP- und in Audittechniken. Sie erlernen den souveränen Umgang mit Auditsituationen, sowohl als Auditor als auch als Auditierter. Darüber hinaus verschaffen Sie sich einen Überblick über die aktuelle Lebensmittelrechtslage und erlernen den Einsatz zielgerichteter Maßnahmen im Umgang mit Unternehmenskrisen.



HABEN SIE EINEN BILDUNGSGUTSCHEIN?

Die Weiterbildung „Auditor für Lebensmittelsicherheit / Food Safety Manager“ wird seit 2014 jährlich durch die Firma GüteZert® zertifiziert. Bildungsgutscheine der Agentur für Arbeit können eingelöst werden. Informieren Sie sich hierfür bei Ihrer Agentur für Arbeit. Mitglieder des Berufsverbands Oecotrophologie e.V. (VDOE) sowie VEG – Geisenheim Alumni Association e. V. und Bund Deutscher Oenologen e. V. erhalten einen Rabatt. Die Rabattregelung erfolgt immer personenbezogen und kann nicht für Unternehmen gewährt werden.



ÜBERSICHT BLOCKINHALTE

BLOCK 1	Herstellung von sicheren Lebensmitteln Lebensmittelmikrobiologie, Grundlagen zur Basishygiene, Einstieg in das HACCP-Konzept (Produktbeschreibung und Gefahrenanalyse)
BLOCK 2	HACCP-Konzept entwickeln und bewerten Risikobewertung, CCPs festlegen und monitoren, HACCP bewerten, Definition CCP, CP, oPRP, Entscheidungsbäume, CCP festlegen, CCP-Monitoring, HACCP bewerten
BLOCK 3	Daten- und Informationsauswertung Entwicklung geeigneter Stichprobenprüfungen, Analysenbeurteilung (chem./phys. und mikrobiologisch), Reklamationsbeurteilung
BLOCK 4	Krisenmanagement Einführung, Bearbeitung von Krisenszenarien, Checklisten für das Krisenmanagement Lebensmittelrecht Einführung, horizontale und vertikale Rechtsvorschriften, Verkehrsbezeichnung/Deklaration, Produkthaftung
BLOCK 5	Grundlagen des Auditierens Grundlagen von Audits, Auditteams und Auditplanung, Kommunikation im Audit, Auditfeststellung
BLOCK 6	Praktisches Auditieren Praktische Übungen zum Auditieren inkl. Videoaufzeichnung und -auswertung

TEILNEHMERFEEDBACK

„Der Kurs hat mir sehr dabei geholfen, meinen Aufgabenbereich besser auszufüllen und die Firmeninteressen besser durchzusetzen, zum Beispiel im Umgang mit Lohnherstellern oder dem Risikomanagement.“

„Die Maßnahme hat mich umgehend in meinen jetzigen Job gebracht. Bereits während der Maßnahme wurden meine Bewerbungen erfolgreicher, da viele Arbeitgeber großes Interesse an meiner Weiterbildung in Geisenheim zeigten.“

