

Kursplan Auditor für Lebensmittelsicherheit 2020-2

Block	Datum	Inhalt
Block 1	07./08.08.	Grundlegendes zu Gefahren in Lebensmitteln, Grundlagen zur Basishygiene, Mikrobiologie in Lebensmitteln, Grundlagen zu HACCP (Produktbeschreibung, Gefahrenanalyse)
Block 2	18./19.09.	Risikobewertung Definition CCP, CP, oPRP Entscheidungsbäume CCP festlegen, CCP Monitoren HACCP bewerten
Block 3	09./10.10.	Krisenmanagement
		Lebensmittelrecht
Block 4	30./31.10.	Datenerhebung/ -interpretation
Block 5	20./21.11.	Grundlagen des Auditierens
Block 6	11./12.12.	Praktisches Auditieren
Prüfung	Januar 2021	Prüfung schriftlich und mündlich