

5566 IFS Manager:in - Modul 1: Grundlagen IFS-Standards

Die Trainingsziele

Mit dem Lehrgang IFS Manager erhalten Sie Know-how über die Einführung und Zertifizierung von QM-, Hygiene- und Eigenkontrollkonzepten, sowie Argumentationshilfen gegenüber Ihren Mitarbeiterinnen und Kolleg:innen. Im Modul 1 ist das Ziel grundlegendes Know-how über die Anforderungen einer IFS-Zertifizierung, deren Umsetzung und Nachbearbeitung im Betrieb, sowie Argumentationshilfen für eine IFS-Zertifizierung gegenüber Mitarbeiter:innen zu erlangen. Ausserdem erhalten die Teilnehmer einen Überblick über die gesetzlichen Anforderungen für relevante Bereiche der Herstellung von Lebensmitteln und Waren für lebensmittelnahen Bereiche.

Die Zielgruppe

- Unternehmer: innen
- Leitende Mitarbeiter: innen
- Geschäftsführer: innen
- Experten: innen und Mitarbeiter: innen aus dem Bereich Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben

Die Trainingsinhalte

- Unternehmensvorteile und Kundenforderungen
- Begriffe und Erklärungen: IFS, BRC, ISO, QM, HACCP - GHP
- Nutzen des IFS für das Unternehmen
- gesetzliche Grundlagen
- Elemente der innerbetrieblichen strukturierten Umsetzung (Teambildung)
- Grundlagen über das Bewertungssystem und dem Ablauf von Audits im Allgemeinen

