

# 5569 Lehrgang IFS Manager

## QM-System auf Basis des IFS -Standards

Mit dem Lehrgang IFS Manager erhalten Sie Know-how über die Einführung und Zertifizierung von QM-, Hygiene- und Eigenkontrollkonzepten, sowie Argumentationshilfen gegenüber Ihren Mitarbeitern und Kollegen.

### Die Zielgruppe:

Unternehmer, Leitende Mitarbeiter, Geschäftsführer, Experten und Mitarbeiter aus dem Bereich Qualitätssicherung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben.

### Die Inhalte:

- 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 den Ablauf von Audits im Allgemeinen
- Grundlagen, Begriffe und Aufbau des QM Systems
- Aufbau der QM-Dokumentation
- Überblick: IFS - ISO
- HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) als Instrument der Qualitätssicherung / des Qualitätsmanagement
- Gefahren in der Lebensmittelproduktion
- Branchenleitlinien zur praxisorientierten Umsetzung
- bauliche und technische Anforderungen (Holz, Glas, andere gefährliche Stoffe)
- Labor und Konservierung
- Präventivmaßnahmen zum Gesundheitsschutz der Konsumenten und Mitarbeiter/innen
- GHP – Gute Hygienepraxis (Elemente der Umsetzung)
- Reinigung und Desinfektion
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung - Die 14 Schritte des HACCP
- Hygieneschulung und Kommunikation mit den Mitarbeitern
- Interne Hygieneaudits - Verifizierung
- Krisenmanagement
- Reklamationsbearbeitung
- Anpassung der Betriebsumgebung
- Management von Ressourcen
- Rückverfolgbarkeit
- Allergene
- GVOs
- Themenfestlegung für die Projektarbeit



Kursbuchung und weitere Details unter **5569** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)