

# 8062 Anforderungen der Lebensmitteltechnik für Techniker

Sie sind Techniker und sind im Lebensmittelsektor tätig oder möchten dies werden. Nach diesem Lehrgang „Anforderungen der Lebensmitteltechnik“ kennen Sie die speziellen Anforderungen und können diese auch umsetzen. Themen sind gesetzliche und normative Anforderungen, Planung von Gebäuden und Anlagen, Gefahren aus dem Umfeld der Technik. Zusätzlich werden diese Inhalte mit zahlreichen praktischen Beispielen bearbeitet.

## Die Zielgruppe:

Techniker die im Lebensmittelsektor tätig sind oder dies werden möchten.

## Die Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- IFS Anforderungen (GFSI Standards)
- Lebensmittelstandards
- Anwendung im Lebensmittelsektor der ISO 9000er Reihe
- ISO 22000:2018
- Kundenanforderungen
- Vorausschauende Planung für Produktions- u. Lagerbetrieben
- Fuhrparkmanagement
- Intralogistik
- Extralogistik
- Gefahren aus dem Umfeld von Gebäuden / Facility Management
- Gefahren aus dem Umfeld von Produktionsanlagen / Facility Management
- Risiken bewerten
- Chancen definieren
- Best practice Beispiele aus dem Gebäudemanagement
- Best practice Beispiele aus dem Produktionsbereich
- Fremdkörpermanagement
- Schädlingsmonitoring
- Migration aus produktberührenden Anlagenteilen & Flächen (Lebensmittelkontaktmaterialien)

## Der Hinweis:

Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem Lebensmittel-Cluster durchgeführt.



Kursbuchung und weitere Details unter **8062** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)