



## » IFS-Fachkraft

### TEILNEHMERKREIS

- Mitarbeiter mit Migrationshintergrund
- Auszubildende
- Mitarbeiter/Einsteiger aus allen Unternehmensbereichen und Ebenen, die aktiv am QM-System und an der Qualitätsverbesserung mitwirken

### GRUPPENGROSSE

Das Seminar ist auf 15 Teilnehmer begrenzt.

Das Seminar ist der erste Teil der Ausbildung zum IFS-Beauftragten/interner Auditor (m/w) und wird in der Sprache Deutsch angeboten.

### ABSCHLUSS

Zertifikat von der Lebensmitteltechnik-Deutschland Akademie:  
» IFS-Fachkraft

### KURSGEBÜHR

680,00€ inkl. MwSt.

Im Preis enthalten sind Tagungsgetränke und Mittagessen.

### REFERENTEN

IFS-Fachdozenten/Auditoren

### TERMINE & VERANSTALTUNGSORTE

Aktuelle Veranstaltungen entnehmen Sie unserer LBMTD Online Akademie.

### INFORMATIONEN

Seminarcode:  
IFSF-LMTD

Büro:  
+49(0)6033/7968466

E-Mail:  
team@lebensmitteltechnik-deutschland.com

### INHALTE

Die IFS-Fachkraft kennt die Grundlagen zur Lebensmittelhygiene und HACCP. Außerdem kennt die Fachkraft Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen und hat grundlegende Kenntnisse über die Anforderungen verschiedener Lebensmittelsicherheitsstandards.

In der Ausbildung der IFS-Fachkraft erfahren Sie, wie Sie Ihrer Rolle in ihrer täglichen Arbeit mit den Qualitätsanforderungen gerecht werden. Sie lernen Grundlagen zum europäischen sowie deutschen Hygienerecht und wie Sie dieses erfolgreich in Ihrem Betrieb umsetzen. Die Thematik wird nachhaltig durch praktische Schulungsbeispiele innerhalb des Trainings verdeutlicht. Sie erfahren in dieser Schulung von erfahrenen und professionellen Trainern, wie Sie die notwendigen Gesetze und Vorschriften in ihrer täglichen Arbeit anwenden und sich im Umgang mit diesen sicher fühlen.

### IHR NUTZEN

- Sie verbessern kontinuierlich Ihr HACCP-Systeme und somit auch Ihr Hygienemanagement
- Sie wirken bei der Einhaltung und Pflege des geforderten QM-Systems mit
- Sie kennen die Grundlagen des IFS/HACCP

### KURSABLAUF

#### Tag 1

- Basiswissen HACCP
- Grundlagen und aktuelle Rechtsvorschriften/Lebensmittelrecht
- Grundlagen Lebensmittelhygiene/Mikrobiologie
- Grundlagen Lebensmittelmanagementsysteme

#### Tag 2

- HACCP im Rahmen von IFS
- Vorstellung der IFS - Standards
- Voraussetzungen zur Umsetzung in die betriebliche Praxis
- Die 10 K.-O. - Kriterien

Am Ende des Seminars legen Sie eine schriftliche Prüfung ab, die sich auf die Seminarinhalte bezieht.