

## KIN-Expert-Seminar: Umsetzung von Hygienestandards

In der Lebensmittelverarbeitung ist die Einhaltung von Hygienestandards ein wichtiges Element zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Krisenfällen. Mit diesem Seminar vertiefen Sie Ihr Wissen zu den Standards und Hygienevorgaben, um Ihr System auf dem aktuellen Stand zu halten und Schulungen zur Qualifikation von Mitarbeitern im Unternehmen wirksam zu gestalten.

**Teilnehmer:** Hygieneverantwortliche, -gestalter und -beauftragte

**Kursnummer:** W 031421

**Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,  
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

**Termin:** Eintägiger Online Lehrgang,  
Montag, 03. Mai 2021

**Ablauf:** Das Online Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 17 Uhr.  
Es sind eine Pause von 45 Minuten sowie zwei  
Verschnaufpausen von je 15 Minuten vorgesehen.

**Teilnahmegebühr:** **800,00 €**  
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Montag, 26. April 2021

## Programmablauf

### Montag, 03. Mai 2021

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>9:00 Uhr</b>  | Begrüßung  |
| <b>9:15 Uhr</b>  | Verantwortung und Befugnisse der Hygienebeauftragten/-verantwortlichen sowie aktuelle Themen und Haupthygienefehler. |
| <b>10:30 Uhr</b> | <i>Pause</i>   |
| <b>10:45 Uhr</b> | Kernforderungen der Standards und Beispiele für Hygienevorgaben und Hygienebereiche.                                 |
| <b>12:15 Uhr</b> | <i>Pause</i>   |
| <b>13:15 Uhr</b> | Hygienerundgänge, Audits und Schädlingsbekämpfung.   |
| <b>13:45 Uhr</b> | Gefahrenanalysen, Analysen, Probenpläne, Umfeldmonitoring  |
| <b>15:00 Uhr</b> | <i>Pause</i>   |
| <b>15:15 Uhr</b> | Hygieneschulungen lebendiger gestalten und Visualisierungen  |
| <b>16:40 Uhr</b> | Abschlussdiskussion gegen 17:00 Uhr und Ende der Veranstaltung   |