

Zukunft

Investition in die ...

Bundeseinheitlicher
Zertifikatslehrgang

Spezialist für Hygiene- management (IHK)

Lebensmittelsicherheit richtig umsetzen



Der „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“ verfügt über detaillierte Fachkenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Prozess-, Personal- und Lagerhygiene, Lebensmittelrecht, Abfallmanagement, Reinigung und Desinfektion sowie HACCP. Dieses praxisnahe Spezialistenwissen bringt er in sein Unternehmen ein und kommt so der gesetzlichen Pflicht zur Dokumentation der Lebensmittelhygiene nach. Durch den verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten schont der „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“ Ressourcen und spart so Geld durch weniger Schwund.



Die Zielgruppe:

Personen mit praktischen Erfahrungen und Vorkenntnissen aus den Bereichen:

- Lebensmittelherstellung
- Gastronomie und Systemgastronomie
- Hotellerie und Catering
- Lebensmitteleinzelhandel
- Großküchen



Nutzen für das Unternehmen:

- Prüfung der betriebsinternen Prozesse aus lebensmittelhygienischer Sicht
- Kosten sparen durch verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln
- direkte Umsetzung des theoretisch erlernten Wissens im Rahmen der betriebsspezifischen Projektarbeit
- positives Image bei Verbrauchern durch offensiven Umgang mit dem Hygienemanagement

Nutzen für den Teilnehmer:

- detaillierte Fachkenntnisse über Hygienemanagement und HACCP
- Sensibilisierung für Lebensmittelsicherheit
- Projekterfahrung

Aufbau des IHK-Zertifikatslehrganges (Gesamtumfang: 56 LStd.)

Modul 1

Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels

Modul 5

Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung

Modul 9

Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenprodukten und anderen Abfällen

Modul 2

Lebensmittelmikrobiologie

Modul 6

Betriebliche Eigenkontrollen

Modul 10

Reinigung und Desinfektion

Modul 3

Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung

Modul 7

Havarieplan, Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit

Modul 11

HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse

Modul 4

Lebensmittelrecht, Infektionsschutzgesetz

Modul 8

Anforderungen an Kühlung und Lagerung

Projektarbeit

HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse

Das IHK-Trainingskonzept „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“ wurde entwickelt unter der Federführung der

- IHK zu Köln
- in Zusammenarbeit mit
- delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Köln
 - DIHK | Deutscher Industrie- und Handelskammertag e.V., Berlin
 - DIHK-Bildungs-gGmbH, Bonn
 - fidicon GmbH, Hohenwestedt
 - IHK zu Leipzig
 - IHK Magdeburg
 - Reiner Levy, Dipl.-Lebensmittelchemiker, Magdeburg
 - Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

Ihre Fragen?
DIHK-Bildungs-gGmbH

Team Innovativ Qualifizieren
+49 228 6205-500
IQ-Team@wb.dihk.de

