

Schädlingsbekämpfung nach IFS Food

Praxisorientierte Wege und Maßnahmen

14. Februar 2023 Online  Nr. 3370

Online-Schulung

Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragte/r“

Seit der Zertifizierung nach IFS Food V7 ist jedes Unternehmen verpflichtet, eine Person zur Überwachung der betrieblichen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zu benennen und zu schulen. Die Anforderungen sind dabei hoch. Auch bei Beauftragung eines externen Dienstleisters muss der/die betrieblich Verantwortliche Kenntnisse über die Schädlingsbekämpfung und -überwachung nachweisen.

Können Sie die Inhalte des Kapitels 4.13 interpretieren und umsetzen? Sind Sie fit in Sachen Schädlingskunde? Lernen Sie jetzt Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragte/r“ zu verstehen und diese auszufüllen!

Nach dieser Online-Schulung...

- können Sie die Anforderungen des IFS Food an die Schädlingsbekämpfung umsetzen
- verstehen Sie Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragte/r“ und können diese ausfüllen
- sind Sie fit für Ihr nächstes Assessment

Für wen ist diese Online-Schulung wichtig?

Mitarbeitende aus Qualitätssicherung und -management oder zukünftige „Schädlingsbeauftragte“ aus Lebensmittelbetrieben, die im Rahmen ihrer IFS-Food-Zertifizierung für die interne Schädlingsbekämpfung verantwortlich sind oder mit dieser in Berührung kommen.

Ihr Referent

Steffen Gerhard ist als Auditor, Sachverständiger und Trainer im Bereich der Schädlingsbekämpfung mit Schwerpunkt Lebensmittelhygiene tätig. Dabei schöpft er nicht nur aus über zehn Jahren Erfahrung im technischen Außendienst als Schädlingsbekämpfer, sondern ebenso aus seiner lebensmitteltechnischen Ausbildung und einem Jahrzehnt als QM-/QS-Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schulungstag: 9.00 – 14.00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Integrierte Schädlingsbekämpfung

- Einführung in das Thema
- Umsetzung in die Praxis

Gestaltung, Aufbau und Infrastruktur

- Die neue „Leitforderung“ nach IFS Food

Bekämpfungssystem

- Umsetzung von Präventions- und Bekämpfungsmaßnahmen

Rechtliche Grundlagen

- Zur Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

Schädlingskunde

- Die wichtigsten Schädlinge und Schadwirkung

Wirkstoffe und Präparate

- Biozid oder Pflanzenschutzmittel: Ein verkehrsfähiges Produkt erkennen
- Auswahl an Wirkstoffen und Präparaten

„IFS-Schädlingsbeauftragte/r“

- Rolle und Aufgaben

Gefahren-, Risiko- und Trendanalyse

- Erstellen von Gefahren- und Risikoanalysen
- Umsetzung in die Praxis

Servicemittel/Monitoringsysteme

- „Richtige“ Anzahl und Platzierung
- Vermeidung von Produktkontaminationen durch Servicemittel
- Verschiedene Servicemittel/Monitoringsysteme in der Praxis

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/schaelinge-IFS7