

# Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

30. April 2026 | Online Nr. 3939

## Die GHP als Grundlage Ihres HACCP-Systems!

Egal ob als lebensmittelproduzierendes Unternehmen oder Verpackungshersteller: Ein funktionierendes Hygienemanagement ist die Basis für die Produktion eines sicheren und mikrobiologisch einwandfreien Lebensmittels. Die Gesetzgebung und die unterschiedlichen Lebensmittelsicherheitsstandards verlangen von Ihnen im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) regelmäßige Selbstkontrolle, denn die GHP ist die Grundvoraussetzung für alle weiteren Lebensmittelsicherheitssysteme.

Lernen Sie in diesem Seminar die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis effizient und effektiv einzuführen, Ihre Hygienemaßnahmen zu verifizieren und validieren sowie richtig zu dokumentieren.



## Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie um die betriebs- und personalhygienischen Anforderungen an ein sicheres Umfeld der Lebensmittelherstellung.
- ✓ können Sie eine GHP effizient und effektiv einführen, umsetzen und aufrechterhalten.
- ✓ sind Sie in der Lage, eine fundierte Nachweisdokumentation einzuführen.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und Hygienemanagement, sowie Neueinsteiger:innen ins Thema oder Start-Ups mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit aus der Lebensmittelherstellung und der Verpackungsproduktion.

## Mit der Expertise von:

**Rosi Eder-Wörthmann** ist Lebensmitteltechnologin und war lange verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter Anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Managerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.

## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Einführung in das Thema Hygienemanagement

- Hygienerelevante gesetzliche Anforderungen
- Anforderungen aus den Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, FSSC 22000 und ISO 22000)

### Kontaminationsarten

### Erkennung kritischer Arbeitsbereiche

### Umsetzung in die Praxis – Eine Kultur für Hygiene schaffen

- Workshop: Wie Sie Mitarbeitende zu **Hygiene und Food Safety Culture** motivieren

### Wirksamkeitskontrolle und Dokumentation

- Verifizierung und Validierung von Hygienemaßnahmen
- Dokumentation

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)