

Cursus Hygiëne Manager

INLEIDING

In de voedingsmiddelenindustrie is hygiëne een belangrijk onderdeel van het totale productieproces. Om de hygiëne in dit proces goed te regelen is het van belang om de verantwoordelijkheid bij de juiste persoon neer te leggen. In veel gevallen verdient het de voorkeur om hiervoor iemand speciaal te benoemen. Deze hygiëne manager is belast met het coördineren en bewaken van de hygiëne activiteiten van het bedrijf of een afdeling. Een belangrijke taak is het managen van reinigings- en desinfectieprocessen in het bedrijf of een afdeling. Voor uitvoering van het hygiëne werkplan is het van belang dat de organisatie goed functioneert en de motivatie van het personeel op peil is. De hygiëne manager zal ook belast zijn met de controle van hygiëne en het in stand houden of verbeteren van het hygiëne niveau. Dit dient onder andere te gebeuren bij het (laten) uitvoeren van hygiëne audits. Bij nieuwbouw, aanschaf of verandering van apparatuur zal de hygiëne manager zijn input moeten geven ten aanzien van het ontwerp. Tenslotte is het belangrijk de regelgeving te vertalen naar de juiste hygiënemaatregelen in het bedrijf.

DOEL

Inzicht geven in het managen van hygiëne in de voedingsmiddelenindustrie.

DOELGROEP

Iedereen met hygiëne taken binnen een voedingsmiddelenbedrijf.

INHOUD

Dag 1

- Basiskennis reinigen en desinfecteren
- Allergenen beheersing
- Case study
- Open Plant Cleaning
- Plaats van het reinigen in het productieproces
- Effectief desinfecteren

Dag 2

- Hygiënisch ontwerpen
- Cleaning in Place
- Auditing en kwaliteitssystemen
- Implementatie en motivatie
- Omgang met chemie en regelgeving

TIJDSDUUR

2 dagen

KOSTEN

Zie prijslijst of inschrijfformulier cursussen

AANMELDEN

Voor een afspraak en nadere informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Customer Service F&B te Utrecht. Telefoon: 030 - 247 68 80

ARTIKELNUMMER

A1057

ALGEMEEN

De cursus inclusief overnachting wordt georganiseerd in een accommodatie centraal in Nederland. Deelnemers ontvangen na afloop een certificaat.

VOORWAARDEN

Het maximum aantal deelnemers is 20

