



**Weil sicher einfach
besser ist!**
Hygiene in Theorie und Praxis

**Hygiene
Zentrum**



*LEBENSMITTEL
HANDWERK
GASTRONOMIE*

Inhalt:

	Seite
🔹 HACCP	5
🔹 Hygieneschulung Marktbeschicker	6
🔹 IfSG-Belehrung	7
🔹 IfSG-Belehrung + Lebensmittelhygiene	8
🔹 IfSG-Belehrung + Lebensmittelhygiene + HACCP	9
🔹 Praxisseminar Fleischtechnologie	10
🔹 Quali-Check Betriebsbegehung	11
🔹 Quali-Check Internes Audit	12
🔹 Trinkwasser	13
🔹 VDI 6022 Teil A	15
🔹 VDI 6022 Teil B	16
🔹 IFS Broker	17
🔹 IFS Logistics	18
🔹 IFS Food	19

Sicherheit für Sie Qualität für Ihre Kunden

Die aktuelle Gesetzeslage gilt für alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder verkaufen – ob kleiner Familienbetrieb oder Großhersteller, Restaurant oder Gemeinschaftsküche. Darüber hinaus unterliegt das Arbeiten an Trinkwasseranlagen besonderen hygienischen Anforderungen.

Wir unterstützen Sie als Betriebsinhaber und Mitarbeiter bei der zielgerichteten und effektiven Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften im Berufsalltag.

Mit unserem umfassenden Schulungs-, Beratungs- und Informationsangebot sind Sie auf der sicheren Seite und können Ihren Kunden erstklassige Qualität in Geschmack und Hygiene bieten.

Ihr Hygiene-Team





Einleitung

Das Hygienezentrum hat seinen Sitz im Handwerkskammer Bildungszentrum Münster.

Optimale Räumlichkeiten in der Theorie und Praxis sind als Voraussetzungen für eine erfolgreiche Weiterbildung in angenehmer Atmosphäre gegeben.

Zusammen mit Fachleuten aus der Praxis entwickelt, sind die Lehrgangsinhalte direkt im Betriebsalltag umzusetzen. Die Schulungen sind individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und zeichnen sich durch ihren großen Praxisbezug aus.

Alle Schulungen/Seminare werden auch als Inhouse-Schulung angeboten.

Kontakt:

Hygienezentrum im HBZ Münster

Referat Technische Gebäudeausrüstung
Sabrina Lammers

Echelmeyerstraße 1-2, 48163 Münster

Telefon: 0251/705-1315, Telefax: 0251/70555-1315

sabrina.lammers@hygiene-zentrum.de

www.hygiene-zentrum.de

HACCP

Betriebsinhaber und Mitarbeiter stehen in der Verantwortung, hygienische Sicherheit und Top-Qualität ihrer Lebensmittelprodukte zu gewährleisten. Dabei gilt: Risiken möglichst frühzeitig zu erkennen und auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Eine effiziente betriebliche Eigenkontrolle gewährleistet dabei geordnete Betriebsabläufe und trägt zur Wirtschaftlichkeit des Unternehmens bei.

Das Seminar informiert über Möglichkeiten und Vorgehensweisen eines effizienten Eigenkontrollsystems. Typische Praxisbeispiele zeigen, wie Sie die gesetzlichen Anforderungen sinnvoll in den Arbeitsablauf einbinden können.

Zielgruppe: Dieses Seminar richtet sich an Betriebsinhaber und Mitarbeiter aus dem Fleischer-Handwerk, dem Bäcker- und Konditorenhandwerk.

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 45,00 Euro pro Person



Hygieneschulung Marktbeschicker

Als Marktbeschicker unterliegen Sie dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Um Sicherheit gewährleisten zu können und eine Top-Qualität zu liefern ist es ebenfalls wichtig sich in dem Konzept des HACCP zu schulen. Dieses hilft Ihnen, mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen und diese effizient einzudämmen.

Diese Schulung ist speziell auf Ihre Bedürfnisse als Marktbeschicker zurechtgeschnitten, so dass Ihre Produkte den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Des Weiteren ist ein Thema des Seminars die Erfüllung der Dokumentationspflicht.

Zielgruppe: Marktbeschicker

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 55,00 Euro pro Person

IfSG-Belehrung

Sie sind Inhaber eines Betriebes, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt? Dann gelten für Sie und ihre Mitarbeiter die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes. Neben einer Erstbelehrung, die durch das örtliche Gesundheitsamt erfolgt, ist gesetzlich demnach eine Folgebelehrung vorgeschrieben, im Rhythmus von 2 Jahren, die dokumentiert und nachgewiesen werden muss. Darüber hinaus sind von Ihnen hygienische Fachkenntnisse nachzuweisen.

Mit dem Besuch der Folgebelehrung erfüllen Sie und Ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes. Die Themen werden anhand praxisbezogener Fallbeispiele vermittelt. Ihre Teilnahme an diesem Seminar können Sie dann mit der Bescheinigung den Überwachungsbehörden vorlegen.

Zielgruppe: Dieses Seminar richtet sich an alle Personen, die empfindliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen.

Abschluss: Zertifikat

Termine: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 40,00 Euro pro Person

IfSG–Belehrung + Lebensmittelhygiene

Sie sind Inhaber eines Betriebes, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt? Dann gelten für Sie und Ihre Mitarbeiter die Regelung des Infektionsschutzgesetzes. Neben der Erstbelehrung, die durch das örtliche Gesundheitsamt erfolgt, ist gesetzlich demnach eine jährliche Folgebelehrung vorgeschrieben. Diese muss dokumentiert und nachgewiesen werden. Darüber hinaus sind von Ihnen hygienische Fachkenntnisse nachzuweisen, die jährlich wiederholt in Hygieneschulungen aufgefrischt werden müssen.

Mit dem Besuch der Folgebelehrung erfüllen Sie und Ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben des IfSG (Infektionsschutzgesetz) und der Lebensmittelhygieneverordnung. Die Themen werden anhand praxisbezogener Fallbeispiele vermittelt. Ihre Teilnahme an diesem Seminar können Sie dann mit der Bescheinigung den Überwachungsbehörden vorlegen.

Zielgruppe: Das Seminar richtet sich an alle Personen, die empfindliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen.

Abschluss: Zertifikat

Termine: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Kosten: Lehrgangsgebühr 55,00 Euro pro Person

IfSG–Belehrung + Lebensmittelhygiene + HACCP

Betriebe, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen gesetzliche Anforderungen zur Hygiene erfüllen. Neben der Erstbelehrung, die durch das örtliche Gesundheitsamt durchgeführt wird, ist gesetzlich eine Folgebelehrung vorgeschrieben. Diese muss dokumentiert und nachgewiesen werden. Des Weiteren stehen Sie in der Verantwortung, hygienische Sicherheit und Top-Qualität Ihrer Produkte zu gewährleisten. Mögliche Risiken sollten möglichst frühzeitig erkannt und reduziert werden. Somit wird eine effiziente betriebliche Eigenkontrolle gewährleistet.

Das Seminar informiert im Bereich des HACCP-Konzepts über Möglichkeiten und Vorgehensweisen eines effizienten Eigenkontrollsystems. Typische Praxisbeispiele zeigen, wie Sie die gesetzlichen Anforderungen sinnvoll in den Arbeitsablauf einbinden können. Im Bereich der IfSG-Schulung erfüllen Sie und Ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben des IfSG und der Lebensmittelhygieneverordnung. Ihre Teilnahme an dem Seminar können Sie dann mit dem Zertifikat den Überwachungsbehörden vorlegen.

Zielgruppe: Dieses Seminar richtet sich an alle Personen, die empfindliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Insbesondere an Inhaber und Mitarbeiter aus dem Fleischer-Handwerk und dem Bäcker- und Konditorenhandwerk.

Abschluss: Zertifikat

Termine: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 70,00 Euro pro Person



Praxisseminar zur Fleischtechnologie

Das Seminar vermittelt den Teilnehmern die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten der praktischen Kontrolle in einer Fleischerei bzw. einem fleischverarbeitenden Betrieb. Das Kennenlernen der in der Fleischerei eingesetzten Maschinen und Gerätschaften in der Produktion steht hierbei im Vordergrund. Dabei erhalten die Teilnehmer die Möglichkeit, bei der Produktion von Fleisch und Fleischerzeugnissen aktiv mitzuwirken. Ziel des Seminars ist es des Weiteren, die Arbeitsabläufe und die damit verbundenen hygienischen Risiken (kritische Kontrollpunkte) in der Fleischerei kennenzulernen. Bitte bringen Sie zu diesem Seminar einen Kittel, Kopfbedeckung und, wenn möglich, geeignetes Schuhwerk mit.

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Kosten: Lehrgangsgebühr 55,00 Euro pro Person

Qualitäts-Check Betriebsbegehung

Um eine ständig gute Qualität sicherzustellen, ist die betriebliche Hygiene mit maßgeblich. Durch den Qualitätscheck werden mögliche Mängel oder kleine Beanstandungen erkannt und können vor einer Kontrolle des Lebensmittelkontrolleurs bereits behoben werden.

Zielgruppe: Betriebe, die Lebensmittel ver- oder bearbeiten

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: ganztägig

Ort: HBZ Münster/im Betrieb

Kosten: Lehrgangsgebühr 295,00 Euro pro Person



Qualifizierung zum Sachkundigen für die Entnahme von Trinkwasserproben

Das Arbeiten an Trinkwasseranlagen unterliegt besonderen hygienischen Anforderungen. Für den Kunden ist es dabei wichtig, mit seinem Unternehmen aus dem Versorgungshandwerk einen Partner zu haben, der die Prüfung, Probenahme und Begutachtung von Trinkwasseranlagen in einem Arbeitsgang erledigen kann, ohne dass zusätzliche Kosten für andere Institute anfallen. Darüber hinaus gibt die qualifizierte Fachkraft – für den hygienisch sicheren Betrieb von Trinkwasseranlagen – Empfehlungen aus, um einen dauerhaft hygienischeinwandfreien Betrieb der Anlage zu gewährleisten.

Mit dem Besuch dieser Qualifizierungsmaßnahme im Hygienezentrum Münster erfüllen Sie als Mitarbeiter des Versorgungshandwerks die gesetzlichen Vorgaben der Trinkwasserverordnung von 2001 (TrinkwV) und der Änderungsvorschrift von 2011. Hierbei werden Sie in den Vorbereitungen und Vorkehrungen für die richtige – möglichst fehlerfreie – Trinkwasserprobenahme eingewiesen.

Qualitäts-Check internes Audit

Mit Hilfe der Betriebsbegehung können mögliche Schwachpunkte der Hygiene direkt vor Ort ausgemacht und schnell behoben werden. Dieses bringt Sicherheit im Betrieb und weniger Produktionsausfälle oder fehlerhaft hergestellte Produkte. Dieses steigert die Effizienz und senkt unnötige Ausgaben für zum Beispiel Rohstoffe bei fehlerhaften Produktionen.

- Termin:** siehe Beiblatt
- Zeit:** ganztägig
- Ort:** HBZ Münster/im Betrieb
- Kosten:** Lehrgangsgebühr 295,00 Euro pro Person

- Zielgruppe:** jeder
- Voraussetzungen:** keine
- Abschluss:** Zertifikat
- Inhalte:** gesetzliche Vorgaben der Trinkwasserverordnung / Änderungsvorschriften / Entnahme von Trinkwasserproben
- Termin:** siehe Beiblatt
- Zeit:** 8.00 bis 17.00 Uhr
- Ort:** HBZ Münster
- Kosten:** Lehrgangsgebühr 370,00 Euro pro Person



VDI 6022 Hygieneschulung A

Hygiene-Anforderung an raumluft-technische Anlagen und Geräte

Schulung nach VDI 6022 Qualifikation A Hygiene-Anforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte. Nutzen Sie jetzt die Möglichkeit sich fundiert, professionell und praxisnah weiterzubilden und Ihre Karrierechancen auf dem Arbeitsmarkt zu erhöhen.

Zielgruppe: Selbstständige und Meister

Voraussetzungen: mindestens Abschluss als Meister oder Techniker in der Fachrichtung Technische Gebäudeausrüstung, Versorgungstechnik / mehrjährige Berufserfahrungen mit RLT-Anlagen

Abschluss: Zertifikat

Inhalte: Einführung in die Hygieneschulung nach VDI 6022 / Hygiene-Grundlagen in der Lüftungstechnik / Bedeutung und Notwendigkeit der Hygiene beim Betrieb von RLT-Anlagen / Allgemeine Hygiene / Luft als Lebensmittel / Bauteile einer RLT-Anlage / Grundlagen der Mikrobiologie / Medizinische

Aspekte / Einflussfaktoren der Raumlufthygiene / Anforderung an Planung, Herstellung, Errichtung, Wartung und Betrieb von RLT-Anlagen / Hygienische Problemzonen an RLT-Anlagen / Hygienekontrolle / Hygieneinspektion / Reinigung von RLT-Anlagen / Technische Messverfahren zur Überwachung von RLT-Anlagen / Geltungsbereich und Zweck / Staubmessverfahren / Rechtsvorschriften

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: 8.00 bis 16.00 Uhr

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 385,00 Euro pro Person



VDI 6022 Hygieneschulung B

In diesem Lehrgang werden Sie von unseren erfahrenen Dozenten mit allen für die Wartung und Instandsetzung von RLT-Anlagen relevanten Aspekten vertraut gemacht und lernen, wie Sie die vermittelten Inhalte effizienter in die Praxis umsetzen können.

Erweitern Sie Ihr Dienstleistungsspektrum und verschaffen Sie sich so einen Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Anbietern.

- Zielgruppe:** Fachmonteure, Gesellen
- Voraussetzungen:** mindestens eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fachmonteur der Lüftungs- oder Anlagentechnik oder mehrjährige Berufserfahrung in der Wartung von RLT-Anlagen.

Abschluss: Zertifikat

Inhalte: Einführung in die Hygieneschulung nach VDI 6022 / Hygiene-Grundlagen in der Lüftungstechnik / Bedeutung und Notwendigkeit der Hygiene beim Betrieb von RLT-Anlagen / Allgemeine Hygiene / Bauteile einer RLT-Anlage / Anforderung an Planung, Herstellung, Errichtung, Wartung und Betrieb von RLT-Anlagen / Hygienische Problemzonen an RLT-Anlagen / Hygienekontrolle / Reinigung von RLT-Anlagen / Rechtsvorschriften

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: 8.00 bis 16.00 Uhr

Ort: HBZ Münster

Kosten: Lehrgangsgebühr 235,00 Euro pro Person

Zertifizierungsvorbereitung

IFS Broker (Handel)

Durch die Auswahl ihrer Lieferanten nehmen Broker/Importeure einen wichtigen Einfluss auf die Lieferkette.

Die Handelspartner erwarten, dass der Broker/Importeur ihr Verständnis der Produkthanforderungen umsetzt.

Der IFS Broker baut auf dem IFS Food auf und prüft, ob die Broker/Importeure geeignete Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit und der Qualitätsanforderung hinterlegt haben. Diese Checkliste umfasst insgesamt 71 Anforderungen.

Sie werden als zuverlässiger Partner geschätzt und erhöhen somit Ihren Kundenstamm. Des Weiteren sind Sie bei allen Kontrollen gut vorbereitet und erfüllen die gesetzlichen Anforderungen.

Zielgruppe: Broker und Importeure

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster/im Betrieb

Kosten: Lehrgangsgebühr pro Person
1.200,00 Euro ganztags; 600,00 EUR halbtags



Zertifizierungsvorbereitung

IFS Logistics (Logistik)

Der IFS Logistics-Standard ist anwendbar auf alle Logistikaktivitäten. Egal ob Lebensmittel oder Non-Food-Produkte. Dazu gehört auch der Transport, die Lagerung, der Vertrieb und auch die Be- und Entladung etc. Des Weiteren ist es auch egal, ob die Anlieferung per LKW, Bahn oder Schiff von statten geht. Alle Arten von Produkten, ob sie bei Gefriertemperatur, gekühlt oder ungekühlt transportiert werden müssen, fallen unter den IFS Logistics-Standard. Der Vorteil für die Einkaufsabteilung liegt in einer größeren Vertrauensbasis in die Lieferanten und deren Produkte. Außerdem fällt weniger Zeitaufwand bei der Auswahl von Lieferanten und der Überarbeitung oder Zurückgabe von Produkten, die nicht den Anforderungen entsprechen an. Die Kosten können reduziert und Haftungsansprüche können abgewehrt werden. Das Qualitätsmanagement profitiert von einer besseren Verständigung zwischen Management und Mitarbeitern in Bezug auf Normen und Vorschriften. Ressourcen können effektiver genutzt werden und mögliche Inspektionsdauern können insgesamt reduziert werden, weil eine Vielzahl an Prüfungen gleichzeitig durchgeführt werden können. Als Vorteil für die Marketingabteilung kann die Sicherung des Unternehmensrufs als Lieferant sicherer und hochwertiger Produkte gesehen werden. Das IFS-Logo und die Zertifizierung kann als Nachweis der Einhaltung höchster Standards verwendet werden.

Zielgruppe: Unternehmen, die Logistikleistungen wie Transport und Lagerung anbieten

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster/im Betrieb

Kosten: Lehrgangsgebühr pro Person
1.200,00 Euro ganztags; 600,00 EUR halbtags

Zertifizierungsvorbereitung

IFS Food (Produktion)

Der Schwerpunkt des IFS Food-Standards liegt in der Lebensmittelsicherheit und der Qualität der Produkte. IFS Food findet Anwendung überall da, wo verarbeitete Produkte durch die Erstverpackung Gefahr laufen, kontaminiert zu werden.

Die Vorteile in der Produktion bestehen darin, dass die Verständigung zwischen Management und Mitarbeitern in Bezug auf Normen, Verfahren und hygienische Praktiken verbessert wird. Des Weiteren wird die Überwachung der Einhaltung der Lebensmittelvorschriften verbessert. Die effektive Nutzung von Ressourcen und eine unabhängige Prüfung durch Dritte und eine höhere Flexibilität sind weitere Vorteile.

Zielgruppe: Alle Hersteller von Lebensmitteln, insbesondere Hersteller von Eigenmarken

Abschluss: Zertifikat

Termin: siehe Beiblatt

Zeit: siehe Beiblatt

Ort: HBZ Münster/im Betrieb

Kosten: Lehrgangsgebühr pro Person
1.200,00 Euro ganztags; 600,00 EUR halbtags

Der kürzeste Weg zu Ihrem Erfolg

Münster – die Hauptstadt Westfalens im Herzen des Münsterlandes ist mit seiner historischen Altstadt immer eine Reise wert. Neben Universität, Fachhochschule und zahlreichen anderen Institutionen bietet sich mit dem Hygienezentrum hier das ideale Umfeld in Forschung, Lehre und dem sprichwörtlich gutem Studentenleben.



Dem Hygienezentrum steht eine der größten und modernsten Bildungsstätten des Handwerks in Deutschland zur Verfügung. Zehn Minuten Fahrt vom Stadtzentrum entfernt gelegen, sind es nur ein paar Schritte ins Grün des Münsterlandes, eine der beliebtesten Ferienregionen Deutschlands.



gefördert durch das Land
Nordrhein-Westfalen



Bundesamt
für Wirtschaft und
Ausfuhrkontrolle