



# LEBENSMITTELSICHERHEIT



## LEHRGÄNGE

- Lehrgangsserie Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit .....70



## SEMINARE

- Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit .....72
- Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie .....72
- Interner Auditor – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen .....72
- Personalhygiene schulen und umsetzen **NEU** ★ ..... 72
- Lebensmittel richtig kennzeichnen **NEU** ★ ..... 73
- Allergenmanagement ..... 73
- Fremdkörper erfolgreich managen ..... 73
- HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren ..... 73
- Der IFS-Beauftragte – Lebensmittelsicherheitsmanagement kompakt **UPDATE** ..... 74



## REFRESHING

- für Qualitätsmanager und -auditoren, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit .....74

## KONTAKTE



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**  
Prokurist  
Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit  
wolfgang.leger@qualityaustria.com



**Mag. Elisabeth Voltmer**  
Netzwerkpartnerin  
Produktexpertin Trainings Lebensmittelsicherheit  
elisabeth.voltmer@qualityaustria.com

## INHOUSETRAININGS

Im Jahr 2021 warten ganz besondere Inhousetrainings auf Sie:

- FSSC-Training – Upgrade Version 5
- HACCP – erfolgreiche Implementierung und Weiterentwicklung des Systems
- Hygieneschulung – Personalhygiene schulen

Weitere Inhousetrainings finden Sie auf Seite 108 bzw. unter [www.qualityaustria.com/inhouse](http://www.qualityaustria.com/inhouse).



ALLE TRAININGS AUCH  
**INHOUSE  
BUCHBAR**

# HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

## BERUFSBILDER



**Hygienemanager** sind mit hygiene relevanten gesetzlichen Anforderungen und Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS, BRC, aber auch der ISO 22000 vertraut. Sie können ein effizientes Hygienemanagementsystem aufbauen und weiterentwickeln sowie eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten.



**Systembeauftragte Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)** sind in der Lage, ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRC) nach dem Stand der Technik zu implementieren und effizient aufrechtzuerhalten. Sie können eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten, sind über die Grundlagen zur Durchführung interner Audits informiert und können sie anwenden.



**Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)** können ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRC) nach dem Stand der Technik implementieren und effizient aufrechterhalten. Sie erkennen rechtzeitig Entwicklungen, die die Legalität und Sicherheit der Produkte gefährden könnten, und können sie durch strategische Maßnahmen beeinflussen. Die Grundlagen zur Durchführung interner Audits, die Werkzeuge zur Entwicklung einer Unternehmensstrategie, die Methoden der Qualitätsförderung, -motivation und -kostenerfassung sind bekannt und können angewandt werden.



## STRUKTUR DER LEHRGANGSREIHE



\*) Für den Abschluss Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) ist die Prüfung Hygienemanager nicht erforderlich.

\*\*\*) Für den Abschluss Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) sind die Prüfungen Hygienemanager und Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) nicht erforderlich. Inhaber der beiden Zertifikate Systembeauftragter bzw. -manager Qualität und Hygienemanager erhalten auf Antrag das Zertifikat Systembeauftragter bzw. -manager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) kostenlos.

**Hinweis:** Können die Praxisnachweise vor Prüfungsantritt nicht erbracht werden, erhalten die Teilnehmer bei bestandener Prüfung Systembeauftragter bzw. Systemmanager (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) den Status „Anwärter“. Sobald der Quality Austria die fehlenden Praxisnachweise vorliegen, wird das Zertifikat kostenlos umgeschrieben. Ebenso ist es möglich, bei fehlenden Praxisnachweisen das entsprechende EOQ Zertifikat „Junior“ zu beantragen.

**LMR**  
2 Tage  
09–17 Uhr

**Hygienemanagement – Mikrobiologie und Lebensmittelrecht**

LEHRGANG

In diesem Lehrgang werden die Grundlagen der Mikrobiologie sowie des Lebensmittelrechts vermittelt. Die Teilnehmer erhalten einen Überblick über die Gefahren, die von Mikroorganismen ausgehen, und werden mit den Einflussmöglichkeiten auf Wachstum, Vermehrung sowie Toxinbildung konfrontiert.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit
- Zusammenarbeit mit Behörden
- Mikrobiologische Grundlagen und Hygienerisiken
- Einteilung der Mikroorganismen, Physiologie und Vermehrung
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.048,- (exkl. 20 % MwSt.)

### TERMIN

Wien 22. – 23.03.2021

**LBPH**  
3 Tage  
09–17 Uhr

**Hygienemanagement – Betriebs- und Personalhygiene, HACCP**

LEHRGANG

Dieser Lehrgang legt den Schwerpunkt auf die Vermittlung der betriebs- und personalhygienischen Anforderungen zur Gewährleistung eines hygienischen Umfelds für die Lebensmittelherstellung.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Betriebs- und Personalhygiene: praktische Umsetzung
- Bauliche Voraussetzungen
- Reinigung und Desinfektion; Schädlingsbekämpfung
- HACCP gemäß Codex Alimentarius: Methoden und Werkzeuge
- Vorbereitung der Projektarbeit

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.572,- (exkl. 20 % MwSt.)

### TERMIN

Wien 06. – 08.04.2021

**Hinweis:** Dieser Lehrgang wird vom Verband Österreichischer Sicherheits-Experten (**VÖSI**) als Weiterbildung für Sicherheitsfachkräfte mit **3 Punkten** anerkannt (siehe auch Seite 87).

**LMS**  
3 Tage  
09-17 Uhr

**Hygienemanagement – Management-systeme, Normen, Standards**

 LEHRGANG PRÜFUNG

Anhand der Forderungen der gängigen Normen und Standards wie IFS, BRC und ISO 22000 wird dargestellt, wie es gelingt, ein wirksames Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem im Unternehmen einzuführen und aufrechtzuerhalten.

#### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

#### INHALTE

- Übersicht über Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRC, FSSC 22000)
- Aufbau eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000; Integration in ein bestehendes System
- Effektive Prävention und Überwachung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit basierend auf Good Manufacturing Practice, Gute Hygienepraxis
- Messung, Analyse, Verbesserung

**Projektarbeit** Zwischen den Lehrgangsblocken LBPH und LMS ist eine Projektarbeit zu erstellen, welche wesentliche Teile eines Lebensmittelsicherheitskonzeptes umfasst.

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.572,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 17. – 19.05.2021

**LBP**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**PRÜFUNG Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) (optional)**

 LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS und IMSA.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 2-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 1 Jahr in Qualitätssicherung oder -management

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen. Sofern das Personenzertifikat "Hygienemanager" bereits erworben wurde, entfällt die Präsentation der Projektarbeit. Die mündliche Prüfung besteht in diesem Fall ausschließlich aus Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Systembeauftragter Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 691,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 26.11.2021

**LHP**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**PRÜFUNG Hygienemanager (optional)**

 LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH und LMS.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Hygienemanager**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 691,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 21.06.2021

**LMP**  
2 Tage  
09-17 Uhr

**PRÜFUNG Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

 LEHRGANG PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS, IMSA und IMSO.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 4-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 2 Jahre in Qualitätssicherung oder -management

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht je Teilnehmer aus einer Gruppenmoderation (Lösung eines Fallbeispiels) und anschließender Präsentation.

**ZERTIFIKAT Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

*Auf Antrag: EOQ Food Safety Manager*

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.382,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Anmeldung zur Lehrgangsreihe inkl. Prüfung gilt der **Kompetenzzertifikatsbonus** von 5 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

Wien 06. – 07.12.2021

**LAU**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Interner Auditor – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen**



Interne Audits sind ein wichtiges Werkzeug zur Überprüfung der Funktion und Effektivität gelebter Lebensmittelsicherheitsysteme. Es werden alle erforderlichen Schritte eines Audits von der Planung über Durchführung, Erstellung von Maßnahmenlisten und Reporting bis zur Wirksamkeitsprüfung anhand von Beispielen bearbeitet.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Produktion, Technik, Einkauf und Logistik

#### INHALTE

- Auditprinzipien und Auditprozess
- Anforderungen an Auditoren (Kompetenzen)
- Auditablauf – Tipps und Tricks
- Praktische Übung verschiedener Auditsituationen anhand von Fallbeispielen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	24.03.2021
Wien	16.11.2021

**Hinweis:** Als ergänzendes/weiterführendes Training empfehlen wir den Besuch des Seminars „Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie“ am nächsten Tag (siehe rechte Spalte).

**LVA**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit**



Dieses Seminar gibt einen kompakten Überblick über relevante Anforderungen, die beim Einsatz von Verpackungen in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen sind.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter und Führungskräfte aus der Betriebsleitung, Qualitätssicherung, Produktentwicklung; Einkäufer von Verpackungen; Verpackungshersteller und Verwender (Lebensmittelhersteller)

#### INHALTE

- Anforderungen an Lebensmittelverpackungen aus Sicht des Gesetzgebers und der Lebensmittelsicherheitsstandards (wie BRC Packaging, FSSC 22000, IFS PACsecure, EN 15593)
- Materialspezifische Vorschriften für die gute Herstellungspraxis
- Risikobewertung ausgewählter Stoffe und Materialien (z. B. Druckfarben, Mineralöle); praxisrelevante Prüfung von Verpackungen
- Lebensmittelkontaktmaterialien und Migration: praxisorientierte Lösungen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien	11.05.2021
------	------------

**LLAL**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie**



Es wird vermittelt, worauf es bei einem Lieferantenaudit (zur Zulassung neuer Lieferanten bzw. Verifizierung bestehender Lieferanten) ankommt. Die Überprüfung der Anforderungen, die für die Herstellung und Lagerung sicherer Lebensmittel erforderlich sind, steht dabei im Vordergrund.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter z. B. aus den Bereichen Beschaffung, Qualitätssicherung, Logistik, die kompetent Lieferantenaudits durchführen sollen und keine tiefere spezifische Ausbildung haben

#### INHALTE

- Ziel und Zweck von Lieferantenaudits
- Anforderungen an die Qualifikation/Kompetenz von Auditoren
- Planung und Durchführung von Lieferantenaudits
- Auditcheckliste: Auf welche Anforderungen kommt es an?
- Gesprächs-/Fragetechnik, Auditbericht und Folgemaßnahmen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	25.03.2021
Wien	17.11.2021

**LPH**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Personalhygiene schulen und umsetzen** NEU



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die Grundlagen betreffend Lebensmittelhygiene, HACCP und die wesentlichen Inhalte hinsichtlich des Infektionsschutzes, sondern auch Tipps und Tricks vermittelt, wie es gelingt, Schulungen effizient und sinnstiftend durchzuführen.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Hygiene-/Qualitätsbeauftragte; Mitarbeiter aus der Produktion und Hygienebereichen; Mitarbeiter, die für die Durchführung von Personalhygieneschulungen verantwortlich sind

#### INHALTE

- Rechtliche Anforderungen; mikrobiologische Grundlagen
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene verstehen und umsetzen; Maßnahmen der Eigenkontrolle
- Schulungen in der Praxis: Bewusstsein schaffen und Wirksamkeit kontrollieren

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionierbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

Wien	13.10.2021
------	------------

LFM  
1 Tag  
09-17 Uhr

SEMINAR  
Fremdkörper erfolgreich managen



Ziel ist es, zu vermitteln, wie die Anforderungen diverser Lebensmittelsicherheitsstandards und Normen an ein effizientes Fremdkörpermanagement erfolgreich umgesetzt werden können.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus Produktion, Technik, Einkauf und Qualitätssicherung, die für die Herstellung sicherer Produkte verantwortlich sind

#### INHALTE

- Rechtliche Grundlagen und Interpretationshilfen
- Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRC/FSSC 22000
- Gefahrenanalyse: Identifikation von Kontaminationsquellen und Risikobewertung
- Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung, Vermeidung, Eliminierung
- Umgang mit Reklamationen in Bezug auf Fremdkörper
- Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
- Notfallmanagement (Rücknahme, Rückruf)

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien	21.04.2021
------	------------

LRK  
1 Tag  
09-17 Uhr

SEMINAR Lebensmittel richtig kennzeichnen **NEU**★



Ziel dieser Veranstaltung ist es, einen Überblick über kennzeichnungsrechtliche Vorschriften zu geben und den Teilnehmern das erforderliche Fachwissen zu vermitteln, um Etiketten rechtskonform in Hinblick auf Aufmachung und Kennzeichnung zu gestalten.

**VORAUSSETZUNGEN** keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter z. B. aus Qualitätssicherung und Produktentwicklung, die für die Gestaltung von Etiketten und Aufmachung von Produkten verantwortlich sind

#### INHALTE

- Rechtliche Grundlagen: Was fordert die VO (EU) Nr. 1169/2011?
- Herkunftskennzeichnung
- Aufmachung und Werbung: Gefahr der Irreführung
- Health Claims: Was ist erlaubt?
- Workshop: Etiketten gestalten und prüfen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionierbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

Wien	06.05.2021
------	------------

LHACCP  
1 Tag  
09-17 Uhr

SEMINAR HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die erforderlichen theoretischen Grundkenntnisse vermittelt, sondern die Teilnehmer auch angeregt, das unternehmensspezifische, bestehende System kritisch zu hinterfragen und zu optimieren.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitglieder des HACCP-Teams und alle Mitarbeiter, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind, insbesondere Mitarbeiter aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion

#### INHALTE

- HACCP nach den Grundlagen des Codex Alimentarius
- Kritische Prüfung des betriebsinternen HACCP-Konzepts und Ableiten von erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen
- Anforderungen an das HACCP-Konzept aus Sicht des Gesetzgebers und einschlägiger Lebensmittelsicherheitsstandards
- Verifizierung des HACCP-Konzepts

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	27.05.2021
Wien	04.10.2021

LALM  
1 Tag  
09-17 Uhr

SEMINAR Allergenmanagement



Es gilt, die Gefahr durch Allergene kritisch zu bewerten und Maßnahmen zur Vermeidung unbeabsichtigter Kontaminationen umzusetzen. Neben der Fragestellung, welche Analysenmethode am aussagekräftigsten ist, werden im Zuge dieses Seminars auch rechtliche Anforderungen und die Frage der Haftung diskutiert.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter im HACCP-Team, aus der Produktion, dem Einkauf, der Produktentwicklung, dem Marketing und der Qualitätssicherung

#### INHALTE

- Allgemeine Informationen und Vermittlung von Grundkenntnissen zu Allergenen und Stoffen, die Unverträglichkeiten hervorrufen
- Rechtliche Anforderungen und Haftungsrisiken
- Gefahrenanalyse: Schwellenwerte, Möglichkeiten der Bewertung

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 657,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Wien	12.04.2021
Linz	19.10.2021

**LIFS**  
2 Tage  
09–17 Uhr

**SEMINAR Der IFS-Beauftragte –  
Lebensmittelsicherheitsmanagement  
kompakt** UPDATE



Wir vermitteln Ihnen Fachwissen, Werkzeuge und praktische Tipps, wie es gelingt, die Herausforderungen des IFS Standards in der betrieblichen Praxis umzusetzen und die Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben durch wirksame interne Audits sicherzustellen.

**VORAUSSETZUNGEN**

Grundkenntnisse Lebensmittelrecht, Personal- und Betriebshygiene sowie HACCP; Besuch der Lehrgangreihe LM (Seite 70) wird empfohlen, ist aber nicht Voraussetzung.

**ZIELGRUPPE**

IFS-Beauftragte bzw. Mitglieder im IFS-Team; Mitarbeiter, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind, insbesondere Mitarbeiter aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion

**INHALTE**

- IFS Food: Hintergründe, Entwicklung, Ziele
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- IFS Standard: Anforderungen an Lebensmittelhersteller
- HACCP: Schwachstellen erkennen und beseitigen
- Food Fraud Vulnerability Assessment, Maßnahmen zur Vermeidung
- Umsetzung der Anforderungen und Herausforderungen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.182,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMINE**

Wien	14. – 15.04.2021
Linz	29. – 30.09.2021

**Hinweis:** Im Anschluss an das Seminar erfolgt eine Wissensüberprüfung in Form von Auswahlaufgaben (Multiple Choice). Dauer: 30 Minuten. Das Bestehen des Wissens-Checks wird auf der Teilnahmebestätigung angeführt.

**RQA-L**  
2 Tage  
09–17 Uhr

**REFRESHING  
für Qualitätsmanager und -auditoren,  
Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**



Es werden aktuelle Entwicklungen und Trends aus der Normung, Praxis, aber auch Wissenschaft reflektiert und auf die betriebliche Praxis umgelegt.

**VORAUSSETZUNGEN**

Qualifizierte, relevante Berufspraxis von Vorteil

**ZIELGRUPPE**

Aktive Qualitätsmanager, Auditoren und Lead Auditoren, die die Aufrechterhaltung ihres Personenzertifikats und eine Kompetenzentwicklung anstreben, sowie Interessenten

**INHALTE**

Bei Refreshings mit thematischen Schwerpunkten wird der 1. Ausbildungstag ausschließlich den Schwerpunktthemen gewidmet, während am 2. Tag die ausgewählten Themen des allgemeinen Refreshings für Qualitätsmanager und -auditoren (RQA, Seite 44) behandelt werden.

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.182,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMIN**

Wien	01. – 02.06.2021
------	------------------



**LITERATURTIPP:  
LEBENSMITTELSICHERHEIT ISO 22000:2018**

Die neue QuickInfo liefert einen ebenso kompakten wie detaillierten Überblick über die Neuerungen des überarbeiteten Lebensmittelsicherheitsstandards. Sie bietet Unternehmen praktische Hilfestellung bei der Umsetzung der Anforderungen bis zum Ende der dreijährigen Übergangsfrist am 29. Juni 2021.

ISBN: 978-3-85402-387-6

www.austrian-standards.at



**TIPP: INHOUSETRaining  
Krisenmanagement und Krisenkommunikation  
in der betrieblichen Praxis**

In den letzten Jahren haben zahlreiche Lebensmittelkrisen Schlagzeilen gemacht und die wirtschaftliche Existenz einzelner Unternehmen gefährdet. Krisen treten immer unverhofft und überraschend auf, daher ist es umso wichtiger, sich bereits im Vorfeld auf den Ernstfall vorzubereiten, um in einer Krisensituation richtig reagieren zu können. Der richtige Umgang mit Behörden und Medien ist unerlässlich, um erfolgreich zu agieren. Im Rahmen eines individuellen Trainingsplans sollen verantwortliche Mitarbeiter im Umgang mit Medien geschult und beim Aufbau eines vorausschauenden Krisenmanagements unterstützt werden. Anhand zahlreicher Beispiele aus der Praxis werden Themen wie Risikobewertung, Erstellung von Krisenplänen, Krisenkommunikation, Produktrückruf, Rechtsfragen im Krisenmanagement und Lerneffekte aus der Krise behandelt.

**Dauer:** 1–2 Tage bzw. je nach Bedarf

www.qualityaustria.com/inhouse