

IHR WEITERBILDUNGSPFAD IN DER LEBENSMITTELTECHNIK

Vom soliden Grundwissen zur anerkannten Expertenkompetenz

Stufe 1

Sicher starten, Fundament aufbauen

Empfohlen für Einsteiger, neue Verantwortliche oder zur Auffrischung

- > Grundwissen HACCP
- > DIN EN ISO 22000:2018 / FSSC 22000 Version 6 – Basisseminar

Stufe 2

Praxis festigen, auditfähig werden

Für Anwender, die Verantwortung im Alltag tragen

- > HACCP intensiv
- > Praxiswissen IFS Food Standard Version 8
- > Food Defense-/Food Fraud-Beauftragter

Stufe 3

Verantwortung übernehmen und führen

Der Schritt zur offiziellen Rolle mit Titel

- > HACCP-Beauftragter
- > HACCP-Teamleiter
- > IFS-Beauftragter / Interner Auditor

Stufe 4

Expertenlevel – systemisch denken, sicher entscheiden

Für erfahrene Fachkräfte und Führungspersonen

- > Food Safety Expert
- > Qualitätsmanagementbeauftragter (QMB) für Lebensmittelmanagementsysteme
- > Qualitätsmanager Food

Ergänzende Spezialthemen für die Lebensmittelpraxis

Hygiene, Recht und Krisenmanagement – unabhängig von Ihrer Ausbildungsstufe.

- > Hygienebeauftragter für die Lebensmittelindustrie
 - > Praxiswissen Lebensmittelrecht
- > Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie

REFA