

Fortbildung in der Lebensmittelproduktion

27.09.2007, 12:41 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *FPQS der MicroMol GmbH*



Neben der Schulungsverpflichtung der verschiedenen Qualitätssicherungsstandards in der Lebensmittelproduktion ergibt sich die Notwendigkeit zu lernen auch aus den immer schneller aufeinanderfolgenden Lebensmittelskandalen. Dem Skandal einen Schritt voraus zu sein und die potentiellen neuen Gefahren im Qualitätssicherungssystem rechtzeitig aufzufangen verlangt den Verantwortlichen eine Menge ab: Recherche im Internet, Literaturstudium, Vorträge besuchen... Wer das nicht schafft, kann in komprimierten Schulungen Neues lernen.

Die letzte HACCP-Schulung für Fortgeschrittene in diesem Jahr findet am 13.11. in Karlsruhe statt.

Die Inhalte des Moduls 63B im Einzelnen:

- Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie
- Einführung in die Allergologie
- Überprüfung der Risikoanalyse (biol, chem, phys, Allergene, GVO)
- Probennahmepläne
mit Prüfung

Anmeldung unter <http://www.fpqs.de/veranstaltungen/seminare/>

Wer es nicht schafft, nach Karlsruhe zu kommen, kann von unseren vielfältigen e-learning Möglichkeiten profitieren. Fragen Sie nach unter info@FPQS.de

Food Production Quality Service (FPQS) der MicroMol GmbH
Ansprechpartner: Dr. Andrea Dreusch
MicroMol GmbH
Hedwigstr. 2-8
76199 Karlsruhe
Fon: 0721 9415-213

Qualitätsrezepte für die Lebensmittelindustrie

Qualität ist ein überzeugendes Argument für Ihre Kunden. Maßnahmen, die die Qualität Ihrer Produkte halten und zusätzlich verbessern, erwirtschaften Marktanteile. Rechtssicherheit ist Ihr grundlegendes Ziel. Versäumnisse können Marktanteile kosten.

Alle Perspektiven für Qualitätspotenziale und für Rechtssicherheit sind beim Food Production Quality Service der MicroMol GmbH durch Experten aus den relevanten Gebieten vereint. Wir bauen Lösungen kostengünstig, modern und zukunftsorientiert für Ihren Vorteil im Wettbewerb!

Der FPQS stellt Ihnen erfahrene Experten mit individuellen Schwerpunkten zur Seite. Unsere Experten besitzen jahrelange praktische Erfahrung und eine gereifte Beratungskompetenz. Die unterschiedlichen Aufgabenschwerpunkte werden über einen Ansprechpartner gebündelt, koordiniert und verantwortet. Dadurch wird Ihr Aufwand entscheidend

reduziert. Wir scheuen uns nicht, Ihnen einen Spiegel vorzuhalten, in dem Sie Ihre Abläufe klar erkennen können und sind gerne Moderator, wenn Eingefahrenes neu belebt werden soll.

Portrait

- Einführung von Qualitätsmanagementsystemen
- (z. B. IFS Food, IFS Logistic, BRC Food, BRC IoP, EurepGAP, QS, ISO 22000:2005)
- Durchführung von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Ausbildung im Bereich HACCP und Hygienemanagement
- Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits
- Labor für Lebensmittelanalytik
- Allergenmanagement
- Klärung aller Fragen im Lebensmittelrecht inkl. Kennzeichnung
- Ausbildung und Projektarbeit im Bereich BIO-Produkte
- Markt- und Vertriebsanalysen
- Fortbildungsprogramme für Führungskräfte und Mitarbeiter
- e-learning

News-ID: 160871 • Views: 89 (Stand: 27.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/160871/Fortbildung-in-der-Lebensmittelproduktion.html>