

Kurzschulung Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen



PowerPoint
Vorschau





Technische Info



Anzahl PowerPoint-Folien: **9 Seiten**



Durchführungsdauer ca.: **20 Min.**

1. Gefahrenanalyse im rechtlichen Umfeld



Verordnung (EG) Nr. 852/2004
über Lebensmittelhygiene:



Artikel 5 - **Gefahrenanalyse**
und kritische Kontrollpunkte



VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 ...
Lebensmittelsicherheit



„Gefahr“ :
- biologisch
- chemisch
- physikalisch
- kann Gesundheitsbeeinträchtigung
verursachen





PowerPoint Vorschau

Hier werden nur Auszüge dargestellt!
Nach dem Erwerb steht Ihnen selbstverständlich die vollständige Version im offenen Dateiformat zur Verfügung.

VÖREST AG
Stärken Ihre Erfolge

4. Entscheidungsbaum





Inhalte des Pakets



1. **Anwendungsleitfaden**

Alle Schritte in der Übersicht



2. **Trainerunterlagen**

Ihr perfekter Start als Trainer



3. **Teilnehmerunterlagen**

Druck & PDF Vorlage mit vielen Zusatzinfos für Ihre Teilnehmer



4. **Schulungsunterlagen**

Ihre Power-Point Präsentation zur Schulung



5. **Feedback**

Ihre Erfolgskontrolle



6. **Organisation und Nachweis**

Perfekte Vorlage zur Generierung individueller Teilnahmebestätigungen



7. **Bonusmaterial**

Fachinfos vom Experten



Übersicht

- ▶ fertige PowerPoint-Präsentation
- ▶ erstellt von Experten mit jahrelanger Praxiserfahrung
- ▶ inklusive Handout, Trainerunterlagen, Feedbackbogen und Dokumenten zur Schulungsorganisation und zum Schulungsnachweis

01. Trainerunterlagen - Ihre Vorbereitung

Anwendungsleitfaden zur Durchführung

Trainervorlage „Gefahrenanalyse in L

Checkliste zur Planung und Organisa

Einladungsschreiben zur Schulung

Moderationsgrundlagen

Kreativitätstechniken zur Lösungsfin

Weiterbildungsorganisation

02. Teilnehmerunterlagen -

Teilnehmerunterlagen (H





Inhalt

Auszüge der Präsentation

3. Immer eine Frage der Betrachtung

Gefahrenanalyse kann verschiedene Blickrichtungen haben:



Entscheiden Sie vorher, wohin Sie schauen wollen!



6. FMEA – Fehler Möglichkeits- und Einfluss Analyse

Ermittlung der Risikoprioritätszahl (FMEA):

$$\boxed{\text{Bedeutung des Fehlers}} \times \boxed{\text{Wahrscheinlichkeit des Auftretens}} \times \boxed{\text{Wahrscheinlichkeit der Entdeckung}} = \boxed{\text{Risikoprioritätszahl (RPZ)}}$$

Prozess	mögliche Fehler-			Fehlervermeidung	Fehlerentdeckung	B	A	E	RPZ	Maßnahmen
	-art	-auswirkung	-ursache							

B = Bedeutung des Fehlers (max. 10)

A = Wahrscheinlichkeit des Auftretens (max. 10)

E = Wahrscheinlichkeit der Entdeckung (max. 10)





Kostenloser Update-Service

Bei ISO-Revisionsänderungen **innen 1 Jahres** nach Kauf dieses Vorlagenpakets wird Ihnen das Paket inklusive aktueller Normrevision **kostenfrei** zur Verfügung gestellt.





Sofortdownload

Ihr PowerPoint-Paket steht Ihnen nach dem Kauf sofort zur Verfügung.





Zufriedenheitsgarantie

Ihre Autoren - mit **Erfahrung für Sie!**



Aus der **Praxis für Ihre Praxis**. Unsere Vorlagen, Checklisten, Formblätter und Schulungsunterlagen stammen alle von **erfahrenen Beratern**, die diese Musterdokumente mit Ihrem ganzen **Erfahrungsschatz** für Sie erstellt haben.