

## 11 Richtlinien zum Bereich / zur Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

(Richtlinien gemäß WBO vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020)

*Hinweis: Diese Richtlinien gelten nur in Verbindung mit dem Weiterbildungsgang vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020.*

### Dokumentationen:

Vorlage von zehn Falldiskussionen mit Literaturangaben gemäß nachfolgend aufgeführter Maßnahmen und Verteilung; Berichte über Leistungen der Kategorie B zählen doppelt.

	<b>Maximale Berichtzahl</b>
<u>Kategorie A:</u>	
1 Überprüfung und Bewertung der Basishygiene im Lebensmittelbetrieb	2
2 Entnahme und/oder Untersuchung von Hygienekontrollproben	1
3 Qualitätsprüfung von Produkten (z. B. sensorisch)	1
4 Überwachung von Prüfmitteln	1
5 Bewertung oder Umsetzung des Schädlingsmonitorings eines Lebensmittelbetriebes	1
6 Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebes – Hygienekontrollproben	2
7 Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebes – Produktproben	2
8 Personalschulung	2
<u>Kategorie B:</u>	
9 Bewertung, Umsetzung oder Erstellung des HACCP-Konzeptes eines Lebensmittelbetriebes	3
10 Bewertung, Erstellung oder Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems eines Lebensmittelbetriebes	3
11 Vorbereitung oder Durchführung eines Produkt-, Verfahrens- oder Systemaudits (z. B. IFS-Audit)	3