

## Ihre TrainerInnen



**JENNIFER ZIEGLER**  
Expertin für Online Trainings  
und E-Learnings; Trainerin  
und Consultant für Food  
Safety und QM seit 2005



**DR. ANDREA DREUSCH**  
Mikrobiologin, Consultant,  
Trainerin und Auditorin für  
QM und Food Safety seit  
1997; Manager CPM  
Unternehmensberatung



**PETER STAUCH**  
Consultant, Trainer und  
interner Auditor für QM und  
Food Safety; Experte für  
Listerien, Hygiene, Halal und  
Catering seit 1991

Wir stehen Ihnen für Ihre Fragen zur Verfügung!



Ein Gemeinschaftsprojekt der Unternehmen  
Praxistrainings Lebensmittelsicherheit und  
CPM Consumer Protection Management:

© Jennifer Ziegler  
Praxistrainings Lebensmittelsicherheit  
Akazienstr. 16  
65933 Frankfurt am Main  
Telefon: +49 178 7135701  
Email: [jennifer.ziegler@praxistrainings-lms.de](mailto:jennifer.ziegler@praxistrainings-lms.de)  
Web: [www.praxistrainings-lms.de](http://www.praxistrainings-lms.de)  
Umsatzsteueridentnummer DE346203134

© Dr. Andrea Dreusch  
CPM Unternehmensberatung  
Grünwettersbacher Str. 12  
76228 Karlsruhe  
Telefon: +49 171 4948842  
Email: [ab.dreusch@cp-management.de](mailto:ab.dreusch@cp-management.de)  
Web: [www.cp-management.de](http://www.cp-management.de)  
Umsatzsteueridentnummer DE303628497

# LISTERIA MONOCYTOGENES MANAGEMENT

**BLENDED LEARNING KURS**  
Zeitraum: vier Wochen



**“Überall Listerien!”** – Das ist bei diesem  
Umwelt-Keim sicher!

Was können Sie tun, damit Listeria  
monocytogenes in Ihrem Unternehmen **KEIN**  
**“Killerkeim im Lebensmittel”** wird?

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie diesen Keim  
im Unternehmen und in Lebensmitteln  
vorbeugen, nachweisen und inaktivieren.

## BLENDEN LEARNING KURS:

### Listeria monocytogenes Management

#### Aufbau

- ✓ Vorbereitung: E-Learning und Material-Set
- ✓ 4 Präsenz Termine (online)
  - Kennenlernen, Technik-Check, Mikrobiologie
  - L. mono im Umfeld
  - L. mono im Lebensmittel
  - L. mono Prüfplan
- ✓ Wissenstest nach dem Kurs zur Lernfestigung

#### Während des Trainings

- ✓ testen Sie das wichtigste Probenahme-Material
- ✓ werden Sie Ihr Wissen an Praxisbeispielen umsetzen
- ✓ erhalten Sie spezifische, persönliche Beratung

#### Nach dem Training

- ✓ verstehen Sie den Keim L. mono und erkennen die Risiken beim Umgang mit Lebensmitteln
- ✓ erkennen Sie Eintragungswege für L. mono
- ✓ kennen Sie die Nachweismöglichkeiten für L. mono und können diese umsetzen
- ✓ haben Sie alle Grundlagen, um ein Listerien-Management-Programm mit Prüfplan einzuführen

#### Termine

(1) 05.07., 12.07., 19.07., 26.07.22

(2) 26.09., 04.10., 10.10., 17.10.22

jeweils 09:00-12:00 Uhr

**Wichtig: Planen Sie ein bis zwei Stunden**

**Vor-/ und Nachbereitung je Termin ein**

#### Unsere Trainings sind

- ✓ Begleitet: Je zwei Praxistrainer/ Termin
- ✓ Praxisorientiert: Beigestelltes Material-Set, Praxisaufgaben und Vorlagen
- ✓ In Ihren Arbeitsalltag integrierbar: Dank vierwöchigem Kurszeitraum

#### Teilnehmer\*innen

- ✓ Fach- oder Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder dem Lebensmittelhandwerk
- ✓ Qualitätsmanager /-beauftragte, Hygienebeauftragte, HACCP-Teamleiter /-mitglieder
- ✓ Fach- oder Führungskraft aus angrenzenden Branchen, wie z.B. Reinigungsunternehmen, Anlagenhersteller
- ✓ Fachkräfte der Lebensmittelüberwachung
- ✓ Auditor\*innen

#### Wir unterstützen Sie auch bei weiteren Themen, u.a.

- ✓ Food Safety / Lebensmittelsicherheit
- ✓ Food Defense / Lebensmittelschutz
- ✓ Food Fraud / Lebensmittelbetrug
- ✓ Food Safety Culture / Lebensmittelsicherheitskultur
- ✓ HACCP/TACCP/VACCP
- ✓ Listeria monocytogenes Management
- ✓ Zertifizierungsstandards
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Betriebliches Gesundheitsmanagement
- ✓ HACCP
- ✓ Onboarding für Qualitätsmanager
- ✓ E-Learning IfSG und Personalhygiene

**Seminargebühr: 1.400€ zzgl. MwSt. inkl. E-Learning, Material-Set, Seminarunterlagen und Vorlagen** (Öffentliche Stellen und Lebensmittelüberwachung fragen bitte nach dem entsprechenden Satz!)

Seminarunterlagen sind als PDF-Download enthalten. Anmeldung per Mail an [info@praxistrainings-lms.de](mailto:info@praxistrainings-lms.de).

#### HIERMIT MELDE ICH MICH VERBINDLICH AN

zum Kurs: Listeria monocytogenes Management

TERMIN (1), (2) \_\_\_\_\_

TITEL \_\_\_\_\_

NAME \_\_\_\_\_

VORNAME \_\_\_\_\_

UNTERNEHMEN \_\_\_\_\_

FUNKTION \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

EMAIL \_\_\_\_\_

DATUM \_\_\_\_\_

UNTERSCHRIFT \_\_\_\_\_

Bitte beachten Sie unsere Stornobedingungen unter <https://praxistrainings-lms.de/agb/> und die ONLINE-Anmeldemöglichkeiten <https://praxistrainings-lms.de/produkt/listeria-monocytogenes-management/>