

Hygieneschulung nach DIN 10514

inkl. Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz und Grundsätze HACCP

Seminar-Ziel:

In diesem Seminar erhalten Sie fundiertes Wissen rund um eine professionelle Hygienepraxis.

Mit dem Besuch des Seminars erfüllen Sie die gesetzlichen Anforderungen einer umfassenden Hygieneschulung, die gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gefordert wird. Die Schulung orientiert sich an den Vorgaben der DIN 10514: Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung. Diese beinhaltet u.a. Personalhygiene, Produkthygiene und Reinigung.

Weiterhin erhalten Sie eine Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Darüber hinaus wird das in der Lebensmittelhygiene-Verordnung geforderte Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen erläutert.

Seminar-Inhalt:

- Hygieneschulung gemäß DIN 10514
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- HACCP Grundsätze
- Umgang mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen
- Betriebsbesichtigung

Als Nachweis erhalten Sie ein persönliches Zertifikat.

Wenn Sie ein eigenes HACCP-Konzept erstellen, überarbeiten bzw. optimieren möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihre Hygienekenntnisse auffrischen wollen bzw. zur Abdeckung Ihrer Kenntnisse der in der LMHV geforderten Hygieneschulung.



Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin
Senior Beraterin apetito consult

Nicole Norda

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Unternehmen
Senior Beraterin apetito consult

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum,
Rheine

3.3.2020

17.11.2020

10:30 – 15:30 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 75,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 170,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.