

Hygieneschulung nach DIN 10514, inkl. Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz und Grundsätze HACCP

Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar erhalten Sie eine umfassende 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.

- Hygieneschulung gemäß DIN 10514
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- HACCP Grundsätze
- Betriebsbesichtigung

Als Nachweis erhalten Sie ein persönliches Zertifikat.

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

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

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

Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Küchenmitarbeiter/-innen, die die gemäß LMHV geforderte jährliche Pflichtschulung absolvieren möchten.

Was ist im Preis inbegriffen?

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



Referentin:

Katja Hischmann

Diplom Oecotrophologin,
Senior Beraterin apetito consult

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

09.04.2019

04.11.2019

10:30 – 15:30 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 119,00 Euro zzgl. MwSt., Interessenten berechnen wir 199,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



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.