

Kurs-Titel:
Hygieneschulung - Grundlagen der Lebensmittelhygiene



Kurzbeschreibung:
Mangelnde Sauberkeit im Umgang mit Lebensmitteln gefährdet die Gesundheit der Nutzer, den Arbeitsplatz der Beschäftigten und - neben dem guten Ruf - auch die Betriebsgenehmigung für den Unternehmer. Neben einem Überblick über die wichtigsten Definitionen und Rechtsgrundlagen erhalten die Teilnehmer/-innen einen Einblick in die Arbeit der Lebensmittelüberwachung. Diese Schulung erfolgt nach DIN 10514.

Bildungsziel und ggf. Abschluss:
Teilnahmebescheinigung und Dokumentation für den Nachweis „Jährliche Mitarbeiterschulung nach EU-Vo 852:2004 und Lebensmittelhygieneverordnung LMHV“

Inhalte:
Allgemeine Grundlagen des Lebensmittelrechts,
Konsequenzen bei Gesetzesverstößen,
Grundlagen der Mikrobiologie,
Gefahren des Lebensmittelverderbs,
Klärung der wesentlichen Fachbegriffe in der Lebensmittelhygiene,
Grundlagen der Personal-, der Betriebs- und der Produktionshygiene,
praktische Verbesserungs- und Lösungsmodelle für die Arbeit im Betrieb.

Teilnehmer:
Unternehmensgründer und Beschäftigte in der Gastronomie, der Lebens- und Futtermittelbranche, sofern ihnen die o. g. Kenntnisse aus einer fachlich anerkannten Ausbildung fehlen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Methoden:
Vortrag, Text- und Fallbeispielbearbeitung im Team, Kenntnistest.

Ort:
Kann als Inhouse-Seminar durchgeführt werden, sonst in 31091 Coppengrave.

Zeit:
Kann von Ihnen vorgegeben werden. Dauer ca. ½ Tag.

Besonderheiten:
Lernmaterial kann auf Wunsch vorab bestellt werden.