

Beschreibung

Alle Personen, die in Gaststätten, Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmitteleinzelhandel, etc. arbeiten, erlernen in diesem Seminar mit der neuen Lebensmittelverordnung umzugehen.

Inhalt

Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelhygiene-VO

- Lebensmittelrecht/neue europäische und nationale Gesetzgebung
- Schwerpunktaufgaben eines HACCP-Konzepts
- Kontrolle der Prozessbereiche/Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation

Unterweisung in Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene

- Grundkenntnisse in Lebensmittelmikrobiologie
- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen
- Mikrobiologische Gefährdung des Produktes
- Gefährdung durch Schädlingsbefall/weitere Gefährdungen

Spezielle Unterweisungen in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz

- Raum- und Anlagenhygiene
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene
- Verarbeitungs- und Produkthygiene
- Personalhygiene/Entsorgungshygiene

Voraussetzungen und Maßnahmen der Eigenkontrollmaßnahmen

- Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Dokumentation

Abschluss

- IHK-Bescheinigung

Hinweis

Die Teilnahme an diesem Fachvortrag ist nur mit guten Deutschkenntnissen möglich.

Veranstaltung online ansehen



https://www.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/lebensmittelhygieneverordnung-nach-4-vollzeit_116459

Standort und Termin

MO

14

OKT 2024

14. Oktober 2024

Villingen-Schwenningen
Vollzeit

Termin details

13:00 - 18:00 Uhr

Investition

€ 150,-
inkl. Unterlagen

Ansprechpartner

Andreas Westphal

☎ 07721 922-172

📠 07721 922-9172

✉ westphal@vs.ihk.de

Veranstaltungsort

IHK Akademie

Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen

Dozenten

- Josef Vogt