

## 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-praesenz\\_119491](https://www.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/lebensmittelhygieneverordnung-nach-4-vollzeit-praesenz_119491)

## Standort und Termin

MO.

15

JUNI 2026

15. Juni 2026

Villingen-Schwenningen  
Vollzeit - Präsenz

## Termin details

5 Unterrichtseinheiten

08:30 - 13:30 Uhr

## Investition

€ 150,-  
inkl. Unterlagen

## Ansprechpartnerin

Aileen Höfner

☎ 07721 922-311

📄 07721 922-9311

✉ hoefner@vs.ihk.de

## Veranstaltungsort

IHK Akademie

Schwarzwald-Baar-Heuberg  
Albert-Schweitzer-Str. 7  
78052 Villingen-Schwenningen

## Dozenten

- Josef Vogt

## Das könnte Sie interessieren

- Gaststättenunterrichtung - Vollzeit - Präsenz

