

Hygieneschulung

für MitarbeiterInnen im Lebensmittelbereich

Inhalt

Hygieneschulung nach DIN Norm 10514 "Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung"

Inhalt gemäß Leitlinie für die Personalschulung vom Bundesministerium für Gesundheit

- Basiswissen über mikrobiologische, chemische, physikalische und weitere produktionsspezifische Gefahren
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Grundkenntnisse der Reinigung und Desinfektion (inklusive richtige Anwendung der verwendeten Mittel)
- Kenntnisse einer angemessenen Lager- und Transporthygiene (insbesondere Temperaturkontrolle, Schädlingsüberwachung und Abfallentsorgung)
- Richtiges Verhalten bei Auftreten von Erkrankungen gemäß Anhang 2 Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter Berücksichtigung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Zielgruppe

MitarbeiterInnen im Lebensmittelbereich

Referentin

Dr.rer.nat. Beata Sacha-Bielow

Kosten und Dauer

€ 60 zzgl. MwSt. pro Person, Mindestteilnehmer: 5 Personen, Maximal: 20 Personen

Im Preis inkludiert sind Kaffee und Getränke, sowie Schulungsunterlagen und die Teilnahmebestätigung.

Der Kurs dauert ca. 2 Stunden, gerne können im Anschluss noch Fragen gestellt werden.

Veranstaltungsort

Biospectra Labor GmbH, Schulungsraum, Griesfeldweg 19a, 5101 Bergheim

Anfahrt: <http://www.biospectra.at/das-labor/so-finden-sie-uns/index.php>

Für Übernachtungen empfehlen wir nahe gelegene Hotels nach Anmeldung.

Zertifikat

Teilnahmebestätigung der Biospectra Labor GmbH

Kontakt

Frau Dr. Beata Sacha-Bielow, Tel.: +43-662-450 325, beata.sacha@biospectra.at