

## Schulungsangebot

### Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 mit Folgebelehrung nach § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz)

#### Inhalt:

- Lebensmittelkunde
- Reinigung und Desinfektion
- Produkt-, Produktions- und Personalhygiene
- Grundlagen Mikrobiologie
- Schädlinge
- Folgebelehrung nach § 43 IfSG
- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen
- Grundlagen HACCP

#### Inklusive:

- geforderte Erfolgskontrolle (Test) nach DIN 10514 mit Korrektur
- Teilnehmerliste
- Einzelbescheinigung der Folgebelehrung § 43 IfSG

Dauer: ca. 1 – 2 Stunden

#### Schulungskosten:

€ 179,00 pro Gruppe (1-15 Personen)  
zzgl. An- und Abfahrt 0,30 € pro Km  
Brutto Preise inkl. 19% MwSt.

### Schulung zum Umgang mit Allergenen und Zusatzstoffen

#### Inhalt:

- Rechtliche Definition von Zusatzstoffen
- Lebensmittelkunde (Zusatzstoffe)
- Rechtliche Definition von Allergenen
- Vorstellung der 14 Hauptallergene
- Lebensmittelkunde (Allergene)
- Beispiele für Kennzeichnungen
- Allergenmanagement
- Verhalten im Notfall

Inklusive:

- Einzelzertifikat

Dauer: ca. 1 Stunde

Schulungskosten:

€ 149,00 pro Gruppe (1-15 Personen)

zzgl. An- und Abfahrt 0,30 € pro Km

Brutto Preise inkl. 19% MwSt.

## Hygieneschulung nach § 4 LMHV

### Teil I Lebensmittelrecht

- Europäische und nationale Gesetzgebung
- Auszug aus relevanten Verordnungen
- Anwendungsbeispiele aus der Praxis

Dauer: ca. 30 Minuten

### Teil II Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene

- Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie
- Betrachtung relevanter Mikroorganismen
- Personalhygiene
- Schädlinge
- Sorgfaltspflicht

Dauer: ca. 90 Minuten

### Teil III Betriebshygiene

- Produkthygiene
- Produktionshygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Rückstellproben

Dauer: ca. 60 Minuten

## Teil IV HACCP und Qualitätsmanagement

- Definition und Aufbau eines HACCP-Konzeptes
- Gefahrenanalyse mit Anwendungsbeispielen
- Gestaltung von Dokumentationen
- Probenentnahme
- Definition des Qualitätsbegriffs

Dauer: ca. 60 Minuten

Inklusive:

- Prüfung (Test)
- Einzelzertifikat
- Handout

Dauer insgesamt Teil I-IV: ca. 4 Stunden

Schulungskosten:

€ 179,00 pro Person

€ 379,00 pro Gruppe (5-15 Personen)

zzgl. An- und Abfahrt 0,30 € pro Km

Brutto Preise inkl. 19% MwSt.

## Schulungstermine und Infos:

**Herr Christian Schantz**

*Kidsmeal Qualitätsmanagement*

*Staatl. gepr. Lebensmitteltechniker*

Email: [schantz@kidsmeal.de](mailto:schantz@kidsmeal.de)

Tel.: 06220 - 1627