

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

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

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

Schulungstermine, Preise & Infos:

Email: verwaltung@kidsmeal.de

Tel.: 06220 - 1627