



HYGIENESCHULUNG



incl.

- > Hygiene gemäß VO (EG) 852/2004
- > Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz IfSG §43 Abs. 4
- > Teilnehmerzertifikat

Gemäß VO (EG) 852/2004 Anhang II, Kapitel XII ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, zum Thema Hygiene zu unterrichten.

Ergänzend ist eine wiederkehrende Schulung nach Infektionsschutzgesetz IfSG §43 Abs. 4 erforderlich.

WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE IN IHRER EIGENVERANTWORTUNG

- > Abdeckung Ihrer Nachweispflicht gegenüber der Lebensmittelüberwachung
- > GELERNT – VERSTANDEN - UMGESETZT
Angewandtes Fachwissen bietet Ihnen Sicherheit durch Fehlervermeidung und deren Folgen
- > Sensibilisieren Sie Ihr Team mit dem Ziel einer gleichbleibend hohen Betriebshygiene
- > Sichern Sie die Qualitätsstabilität und Haltbarkeit Ihrer Produkte

SCHULUNGSINHALTE

- > Grundlagen der Mikrobiologie
- > Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz IfSG § 43 Abs. 4
- > VO (EG) 852/2004 (Lebensmittel-, Personal-, Oberflächen- und Gerätehygiene)
- > Allergene nach Lebensmittelinformationsverordnung LMIV 2014
- > HACCP Konzept (Ziel des HACCP-Konzeptes, Anwendung in der Praxis, wichtige kritische Kontrollpunkte, vorschriftsmäßige Durchführung der Dokumentation)
- > Zusammenfassung der wichtigsten Punkte
- > Persönliche Beantwortung von Fragen durch unseren Referenten
- > Teilnehmerzertifikat

Aktuelle Schulungstermine finden Sie auf unserer Webseite: www.nsfinternational.de

Schulungsort: Amselweg 5, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Schulungsdauer: Ca. 1,5 Stunden

NSF INTERNATIONAL

NSF Erdmann Analytics GmbH | Amselweg 5 | 33378 Rheda-Wiedenbrück

T +49 (0) 52 42 / 90 63 - 0 | E nsfgermany@nsf.org | www.nsfinternational.de

