

Kleine Hygieneschulung

Wiederholungslehrgang und HACCP-Grundsätze für Mitarbeiter

Seminar-Inhalte:

- Tätigkeitsverbote
- Mitteilungspflicht im Krankheitsfall
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene
- Personal-, Raum- und Anlagenhygiene
- Vorschriften des Lebensmittelrechts und rechtliche Konsequenzen bei Verstößen

Seminar-Ziel:

Mit unserer „Kleinen Hygieneschulung“ kann jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln arbeitet, sein Wissen auffrischen. Mit der Teilnahme erfüllen Sie die gesetzlichen Forderungen zur Unterweisung aller Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen (Verordnung (EG) 852/2004), „Wiederholungsbelehrung“ für Mitarbeiter (IfSG §43 (4)), Schulung der HACCP-Grundsätze (Verordnung (EG) 852/2004). Als Grundlage dient der neue, notifizierte Hygiene-Leitfaden des DEHOGA.

Referent: Waldemar Fretz

Termin / Ort: 13. Juli 2009
Victor's Residenz Hotel Saarlouis
Bahnhofsallee 4
66740 Saarlouis

Seminarzeiten: 14:00 – 18:00 Uhr

Kosten: 50,00 EUR zzgl. MwSt. für Mitglieder
60,00 EUR zzgl. MwSt. Standard
25,00 EUR für jeden weiteren Mitarbeiter aus dem Betrieb
inkl. Arbeitsbuch, Tagungsgetränke und Zertifikat

Anmeldung per Fax: 06 81 – 5 23 26

Betrieb: _____

Name: _____ Vorname: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Internet: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bei Rückfragen erreichen Sie uns telefonisch unter der
Nr. 06 81 – 5 54 93 oder per E-Mail: info@dehogasaar.de