

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: Maria Revermann

Termin / Ort: 31. Mai 2010
Mercure Hotel Saarbrücken Süd Great Hotels GmbH
Zinzinger Strasse 9
66117 Saarbrücken
Telefon 0681/5 86 30

Seminarzeiten: 14:00 – 18:00 Uhr

Kosten: 10,00 EUR pro Person zzgl. MwSt. für Mitglieder
35,00 EUR pro Person zzgl. MwSt. Standard
inkl. Arbeitsbuch und Zertifikat

Den Gesamtbetrag
überweisen Sie bitte
auf das Konto 5863007
BLZ 59190000
bei der Bank 1 Saar.

Anmeldung per Fax: 06 81 – 5 23 26

Mitglied:
Personenanzahl: _____

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