

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, „Wiederholungslehrgang“ 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: 2. November
Hofgut Imsbach
Hofgut Imsbach 1
66636 Tholey / Theley
Telefon: 06853 50 14 - 0
Telefax: 06853 50 14 – 13

Seminarzeiten: 14.00 - 18.00 Uhr

Kosten: 30,-- € pro Person incl. MWST für Mitglieder des DEHOGA
und der Gastro AG St.Wendel
45,-- € sonstige Teilnehmer

Den Gesamtbetrag überweisen Sie
bitte auf das Konto 597138
BLZ 59050101 bei Sparkasse
Saarbrücken

Anmeldung per Fax: 0681 – 5 23 26

Mitglied
Personenzahl _____

Betrieb _____

Name: _____ Vorname: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Internet: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bei Rückfragen erreichen Sie und telefonisch unter der Nr. 0681 – 5 54 93 per E-Mail: info@dehogasaar.de