

# 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.

<b>Referent:</b>	Waldemar Fretz
<b>Termin / Ort:</b>	02. Februar 2009 Landhotel Rauber, Bahnhofstraße 20, 66649 Oberthal Telefon: 0 68 54 - 9 01 20
<b>Seminarzeiten:</b>	14:00 – 18:00 Uhr
<b>Kosten:</b>	50,00 EUR zzgl. MwSt. für Mitglieder 60,00 EUR zzgl. MwSt. Standard 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](mailto:info@dehogasaar.de)