

Online geschult - Kapazitäten gespart



Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG 852/2004



Lernen Sie die Inhalte der Verordnung über Lebensmittelhygiene insbesondere die Gefährdung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen kennen. Unterteilt in die Bereiche Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene erfahren Sie, welche relevanten Maßnahmen und Vorkehrungen Sie treffen müssen, um hygienisch einwandfrei mit Lebensmitteln in Ihrem Betrieb umzugehen.

Der Kurs findet online statt. Ein Einstieg ist jederzeit möglich. So lassen sich Ihre Schulungen einfach, schnell und günstig und an Ort und Stelle durchführen.

Ziel des Kurses ist es, zu erkennen wodurch Lebensmittel verunreinigt werden sowie das Erlernen von Hygieneregeln. Die Schulung in Lebensmittelhygiene motiviert zum hygienischen Handeln und hilft Ihnen beim verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Lerninhalte:

- Mikrobiologische Grundlagen
- HACCP - Grundsätze
- Gefährdung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen
- Grundlegende Kenntnisse in Lebensmittelhygiene, insbesondere Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene

Lernziele:

- Erkennen, wodurch Lebensmittel verunreinigt werden können
- Verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen
- Einhaltung von Hygiene-Regeln

Ihre Vorteile der Online-Schulungen im Überblick

- ✓ Zeitaufwendige Planungen für Schulungstermine entfallen
- ✓ Flexible Schulungszeiten, freie Zeiteinteilung, zeitnahe Durchführung
- ✓ Räumliche Unabhängigkeit
- ✓ Prüfbarkeit des Lernerfolgs durch aktive Erfolgskontrolle
- ✓ Qualitätsverbesserung durch geschultes Personal
- ✓ Zusendung aller Teilnehmerzertifikate
- ✓ Rechtssicherheit
- ✓ Termingerechte Erinnerung an die gesetzlich verpflichtende Wiederholungsschulung
- ✓ Empfohlen durch den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands (BVLK)

Nähere Informationen erhalten Sie unter:

Frau Claudia Richter

Beratung Unternehmensschulungen

Tel.: 0451 / 160 818 - 78

E-Mail: hygiene@oncampus.de

Internet: <https://www.oncampus.de/>



Wir freuen uns auf Sie!