



Das Seminar der Hygiene-Brief wird empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure



Der Hygiene-Brief® - Infos

Zielgruppe Der HYGIENE-BRIEF® ist eine praxisnahe Tages-Schulung für **Führungskräfte aus der Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelhandwerk.**

Gesetze Mit dieser Schulung erfüllen die Forderungen folgender Gesetze / Verordnungen:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** – Hygiene-Schulung
- **Infektionsschutzgesetz §43 (4)** - Belehrung

Ebenso wird der DIN 10514 Hygieneschulung, entsprochen.

Inhalte

- 1.1 Motivation des Gesetzgebers (Warum gibt es Lebensmittelgesetze?)
- 1.2 Gesetze
- 2.1 Gefahren in Lebensmittelbetrieben / Krankheitsübertragung
- 2.2 Wissen um Mikroorganismen und deren Bekämpfung
- 3.1 Personal-Hygiene
- 3.2 Betriebshygiene
- 3.3 Schädlingsmonitoring
- 4.1 Prozess-Hygiene
- 4.2 HACCP
- 4.3 Eigenkontrolle
- 4.4 Beschwerde – Was tun?
- 5.1 Personal-Schulung – Wiederholungsbelehrung IfSG

Teilnehmerzahl max. 15 Teilnehmer

Preis Pro Teilnehmer 249,- €*

Tagespreis für ein Seminar in Ihrem Hause 1.700,-€* zzgl. Reisekosten

*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Zertifikate Es werden folgende Dokumente ausgestellt:

1. Der HYGIENE-BRIEF®
(Voraussetzung ist die erfolgreich absolvierte Leistungskontrolle) mit Unterschrift des Vorsitzenden des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands.
2. Belehrungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz §43

Schulung Intern Der Hygiene-Brief® qualifiziert die Teilnehmer für die „delphi-Belehrung am Arbeitsplatz“. So können die Teilnehmer ihre Kenntnisse in Kleingruppen im eigenen Betrieb weitervermitteln. Es werden damit die Forderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des IfSG §43 (4) erfüllt.

Hinweis: ca. 900 Personen haben bereits an dieser Schulung teilgenommen (Stand 6-2006)

Weitere Infos auf www.Hygiene-Brief.de