

WEBINAR: Basiswissen Lebensmittelhygiene – aus der Praxis für die Praxis (inkl. Pflichtschulungen nach IfSG & (EG) Nr. 852/2004)

Du bist ein alter Hase im Gastgewerbe oder neu in der Branche? Vielleicht aber auch Quereinsteiger und Dir fehlt ein wenig das Hintergrundwissen? Dieses Webinar des DEHOGA Campus Hamburg richtet sich an alle, die im Lebensmittelbereich arbeiten und Ihr Wissen ergänzen, auffrischen oder festigen möchten.

Ergänzend zu den Themen der täglichen Herausforderung geschuldet durch Personalmangel und Zeitdruck besprechen wir alle relevanten Inhalte der Pflichtschulungen wie das Infektionsschutzgesetz und das Hygienepaket nach (EG) Nr. 852/2004.

Alle Teilnehmenden haben natürlich die Möglichkeit sich aktiv am Webinar zu beteiligen und Ihre Fragen in kleiner Runde zu stellen. Wir erarbeiten gemeinsam Lösungen, ganz nach dem Motto wir lernen voneinander, denn letztendlich sitzen alle im selben Boot und stellen sich den gleichen Problemen.

Themenübersicht:

- Das Hygienehaus: Grundlagen der Personal-, Produkt- und Produktionshygiene
- Gefahrenquellen beim Umgang mit Lebensmitteln – Schädlingsmonitoring und Umgang mit Mikroorganismen
- Das Infektionsschutzgesetz: was steckt dahinter, was muss man wissen und beachten
- Typische Fehlerquellen beim Aufbereiten von Geschirr und Gläsern, so wird alles sauber ohne großen Aufwand

Abschluss: Zertifikat mit Nachweis der Pflichtschulungen nach IfSG und Lebensmittelhygieneschulung nach DIN 10514

Reserviere noch heute Deinen Platz, zum DEHOGA HH Vorteilspreis: nur 39 Euro / Betrieb

Trainer: Dipl. Ing. Petra Paech-Hömske

Wann: Montag, 30.9.24 von 9-10:30Uhr, online

Anmeldung per E-Mail mit Angabe von Termin, Titel, Betrieb und Namen der Teilnehmenden an: DEHOGA??