Hygiene - Grundschulung

Es sind noch freie Plätze für den 4-stündigen Kurs Anfang Oktober in der Bezirksbauernkammer in Wals-Siezenheim

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben, im Bereich der Hygiene Schulungen zu besuchen. Das gilt nicht nur für Großbetriebe, sondern auch für kleinere, direktvermarktende Betriebe. Dieses Seminar befasst sich mit den Grundlagen der Hygiene, der Leitlinien, sowie den Grundbegriffen der Mikrobiologie, um das von der Behörde geforderte Kontrollsystem im eigenen Betrieb etablieren und umsetzen zu können. Diese Hygiene - Grundschulung gilt als Voraussetzung für verpflichtende Auffrischungskurse.

Inhalt:

- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Hygienekontrollen, Checklisten (Wareneingang, Temperaturen, Produktion, Warenausgang)
- Produktuntersuchungen (Probenplan, Leitlinien über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte
- Mikrobiologie
- Grundlagen des HACCP