
Webinar: Produktsicherheit und Lebensmittelkontrolle

Jede/r Lebensmittelunternehmer/in ist in seinem/ihrem Bereich für die Sicherheit der Produkte verantwortlich – bei den Direktvermarktern bedeutet das: „Vom Acker bis auf den Teller des Endverbrauchers“.

Hygiene ist das Um und Auf für die Sicherheit des eigenen Betriebes und schlussendlich für die Konsumenten.

An diesem Abend gibt Ihnen der Referent Walter Kuss, jahrelanger Berater im Bereich Lebensmittelerzeugung, die notwendigen Informationen, um für die Lebensmittelkontrolle bestens vorbereitet zu sein.

Inhalt:

- Eigenkontrolle und produktspezifische Anforderungen
- Haftung für Lebensmittelerzeugnisse
- Lebensmittelkontrolle - CP/CCP
- Vorortkontrolle – Vorbereitungen für den Betrieb

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 99,00 Kursgebühr € 52,00 Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen, Lebensmittelunternehmer/innen
Mitzubringen:	Sie benötigen für die Teilnahme: Computer, Laptop oder Tablet, Breitbandinternet, Headset oder Kopfhörer und Mikrofon, Webcam