

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Inhalt:

- Mikrobiologische Grundlagen
- Räume, Lagerung, Transport, Verpackung und Kühlung
- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Hygieneleitlinien
- Kennzeichnung und Allergene

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Mitzubringen:	Sie benötigen für die Teilnahme: Computer, Laptop oder Tablet, Breitbandinternet, Headset oder Kopfhörer und Mikrofon, Webcam

Verfügbare Termine