
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