

---

## Das HACCP Konzept für meinen Betrieb in der Fleischverarbeitung

Referentin Karin Rath zeigt, was ein vom Gesetz vorgeschriebenes HACCP Konzept enthalten muss, wie es erstellt und umgesetzt wird.

Inhalt:

- Hygienehaus (HACCP / GHP)
- Gesetzliche Grundlagen
- Hygienekonzepte – Nutzen und Verantwortung
- Rückverfolgbarkeit und Warenrückruf
- Mikrobiologie
- Raum- und Personalhygiene
- HACCP Konzept – Umsetzung in der Praxis
- Produktionsablauf eines Produktes
- Die sieben HACCP Grundsätze für ein Produkt

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	204,00 € 105,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Fleischverarbeitungsbetriebe
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial

### Verfügbare Termine