

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

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

Verfügbare Termine