

## 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