
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