



im Jahr
2012

Basisinformationen und 1. Schritte für die Praxis zum Thema:
Transparenzsystem = Kontrollbarometer = Hygieneampel

Termin: (Zeitbedarf 3½ Std.) Ort:

Wir informieren in Theorie und Praxis – was sie erwartet !

1. Was prüft der Lebensmittelkontrolleur - nach welchem Schema?
2. Welche Anforderungen sind für eine positive Bewertung zu erfüllen?

Eckpunkte = 1. Schritte – praxisgerecht – zu den Hauptpunkten:

- ✓ Mitarbeiterschulung,
 - ✓ HACCP Verfahren,
 - ✓ Temperatureinhaltung,
 - ✓ Reinigung und Desinfektion,
 - ✓ Personalhygiene,
 - ✓ Produktionshygiene
3. Wie verhalten Sie sich bei Beanstandungen?
 4. Welche Pflichtbelehrungen HACCP brauchen Sie wie und wann?

Diese und andere Fragen beantworten wir Ihnen
in unserem Info-Workshop.