

## Hygiene und HACCP erfolgreich in die Praxis umsetzen (Grundlagenseminar)



Lebensmittelsicherheit wird in Ihrem Betrieb GROß geschrieben? Das eintägige Seminar vermittelt Ihnen Grundkenntnisse zum Thema HACCP-Konzept. Zugleich lernen Sie praxisorientiert HACCP und Hygienemanagement in Ihrem Betrieb umzusetzen.

**Inhalt:**

- Aufbau eines HACCP-Konzeptes
- Grundlagen Küchen-/ Personalhygiene
- Durchführung von Hygienechecks in der Praxis:
- Überprüfung und Kontrolle der Wirksamkeit eines HACCP-Konzeptes
- Schädlingsbekämpfung und Infektionsschutz
- Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion

**Zielgruppe:**

Verantwortliche für Hygieneprozesse, Hauswirtschaftsleitungen, Küchenverantwortliche, Sonstige Interessierte

**Teilnehmerkreis:**

extern und intern

**Methoden:**

Kurzvorträge, praktische Übungen, Gruppenarbeit

**Termin:**

06.05.2010, 9.00 - 17.00 Uhr

**Veranstaltungsort:**

Liebenau Service GmbH  
Seminarraum *LiSeplus*  
Siggenweilerstr. 11  
88074 Meckenbeuren

**Referent:**

Tanja Dorin, Christa Buchbinder

**Kosten:**

Eintagesseminar: 138,00 €

Seminarunterlagen, kleine Pausensnacks und -getränke sowie ein Mittagsimbiss sind in den Seminargebühren enthalten.