
Anmeldung

- 31.05.2018, 9:00 – 12:30 Uhr
- 20.09.2018, 13:30 – 17:00 Uhr
- 12.12.2018, 11:00 – 14:30 Uhr

Name, Vorname

Firma

Postfach/ Straße/ Hausnummer

Postleitzahl/ Ort

Telefon/ Telefax

E-Mail

Bitte abweichende Rechnungsadresse angeben:

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Schulungsunterlagen sowie die jeweiligen Zertifikate

Die Teilnahmegebühr beträgt 85,00 €.

Anmeldeschluss:
14 Tage vor Schulungsbeginn

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Diese Teilnehmergebühr ist mit Rechnungsstellung vor Veranstaltungsbeginn fällig. Wir bitten um Überweisung unter Angabe der Rechnungsnummer.

Sie können nach Ihrer Anmeldung durch schriftliche Erklärung von der Schulung zurücktreten. Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass in diesem Fall bis ein Viertel der Gebühr zu zahlen ist. Bei unentschuldigter Nichtteilnahme ist die volle Gebühr zu entrichten. Bei einer nochmaligen Anmeldung wird die volle Gebühr in Höhe von 85,00 € in Rechnung gestellt.

Auskünfte und Anmeldung

Herr Emanuel Hennig
Hochschule Anhalt
Prof. Hellriegel Institut e.V.
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

☎ +49(0)3471 355-6203 / -1112
☎ +49(0)3471 355-96203
✉ emanuel.hennig@hs-anhalt.de

🌐 <http://lfh.loel.hs-anhalt.de>



**Hygieneschulung
nach §4 LMHV**

**Folgebelehrung
nach §42 & §43 IfSG**

Labor für Hygieneforschung

Mikrobiologisches Labor für

Lebensmittel- und Betriebshygiene

Wer kann an dieser Schulung teilnehmen?

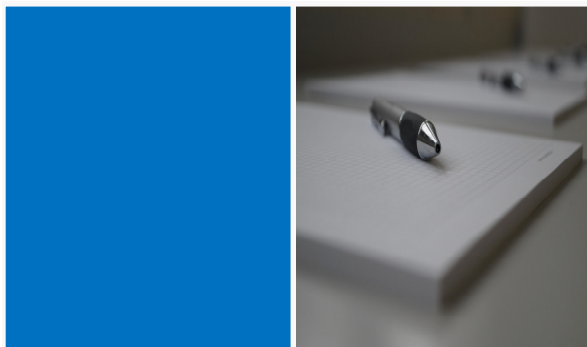
Personen ohne einschlägige Berufsausbildung oder wissenschaftliche Ausbildung, die im Bereich der Herstellung, Bearbeitung oder des Verkaufs von leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten. Dies können sowohl der Unternehmer selbst wie auch alle seine Mitarbeiter sein. Es kommt nicht darauf an, ob diese in Voll- oder Teilzeit arbeiten oder etwa nur Aushilfskräfte sind.

Dauer

3,5 Stunden

Zertifikat

- über die erfolgreiche Teilnahme
- Nachweis IfSG-Folgebelehrung



Hygieneschulung nach §4 LMHV

Inhalte

- Lebensmittelrecht, wesentliche Inhalte
- hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Grundlagen der Mikrobiologie
- wichtige Krankheitserreger und lebensmittelbedingte Erkrankungen
- Reinigung und Desinfektion
- Basishygiene (bauliche Anforderungen, Räume und Geräte)
- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Umfeldhygiene
- HACCP-Grundlagen
- Eigenkontrollsysteme

Folgebelehrung nach §42 und §43 Infektionsschutzgesetz

Inhalte

- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach Infektionsschutzgesetz
- meldepflichtige Infektionskrankheiten
- typische Krankheitserreger
- Symptome einer Erkrankung
- Verpflichtungen des Arbeitnehmers
- Verpflichtungen des Arbeitgebers

