



Hygiene - ein Qualitätsmerkmal (Nachfolgeschulung)

Hygieneschulung DIN 10514

Alle Beschäftigte, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder in der Lebensmittelverarbeitung tätig sind, sind gesetzlich nach der EU/852/2004 sowie der Lebensmittelhygieneverordnung dazu verpflichtet, jährlich an einer Hygieneschulung teilzunehmen.

In diesem Kurs werden Ihnen nicht nur die gesetzlichen Grundlagen vermittelt, sondern Sie erhalten auch viele praktische Hinweise. Die Erfüllung der Schulungspflicht sollte als Chance verstanden werden, ein gesundes Hygienebewusstsein für die Tätigkeit zu erlangen und das Wissen zu festigen. Denn Reklamationen oder negative Presse aufgrund festgestellter Hygienemängel schaden nicht nur dem guten Ruf, sondern auch der Existenz. Im Anschluss der Hygieneschulung findet eine Folgebelehrung nach dem IfSG § 42 und 43 statt.

Dozentin

Gitta Pünt, Hauswirtschaftsleiterin, Hygieneberaterin

Kurs-Nr. 94-029

Termin

Do 18.04.2024
17:00-20:00 Uhr

Gebühr

26,00 Euro

Veranstaltungsort

VHS Meppen
Freiherr-vom-Stein-Str. 1
49716 Meppen
Raum 1-29

Information & Beratung

Nina Korte
05931 9373 - 13

Anmeldung

Maria Sonnenburg
05931 9373 - 45