Lebensmittelhygiene für Tankstellenmanager

REFERENZ: HYG007
Trainer: LUXCONTROL S.A.

1.0 Tag(e)

Beschreibung

Ziel dieser Schulung ist die Sensibilisierung für die Lebensmittelhygiene, mit Information über die einzelnen Mittel zur Vermeidung potentieller Gefahren für die Verbraucher, für Tankstellenmanager.

Ziele

Ziel dieser Schulung ist die Sensibilisierung für die Lebensmittelhygiene, mit Information über die einzelnen Mittel zur Vermeidung potentieller Gefahren für die Verbraucher, für Tankstellenmanager.

Zielpublikum

Leiter einer Tankstelle

Inhalt

- Rechtliche Anforderungen und HACCP-Grundsätze
- Gefahren für den Verbraucher
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Die Kühlkette
- Hygiene des Personals
- Bewährte Praktiken für die Hygiene in Tankstellen
- Aufzeichnungen im Rahmen des Systems der Selbstkontrolle

Management von Allergenen

Pädagogik

Theoretische Ausführungen, praktische Veranschaulichung

Angaben

Keine besonderen Voraussetzungen