Lebensmittelhygiene für das Imbissteam einer Tankstelle

REFERENZ: HYG008
Trainer: LUXCONTROL S.A.

4.0 Stunden

Beschreibung

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

Ziele

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

Teilnehmerkreis: Arbeitnehmer der Imbissteams von Tankstellen

Zielpublikum

Mitarbeiter des Tankstellen-Snack-Teams

Inhalt

- Gefahren für den Verbraucher
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Die Kühlkette
- Hygiene des Personals
- Bewährte Praktiken für die Hygiene in Tankstellen

Pädagogik

Theoretische Ausführungen und praktische Veranschaulichung

Angaben

Keine besonderen Voraussetzungen