Grundlagen der Lebensmittelkennzeichnung

REFERENZ: HYG047
Trainer: LUXCONTROL S.A.

3.0 Stunden

Beschreibung

Diese Schulung hat zum Ziel, Hersteller und Vertreiber von Lebensmitteln im Bereich der Etikettierung zu schulen, damit sie wissen, wie sie ihre Produkte mit allen für den Verbraucher wichtigen und gesetzlich vorgeschriebenen Informationen kennzeichnen müssen.

Ziele

Diese Schulung hat zum Ziel, Hersteller und Vertreiber von Lebensmitteln im Bereich der Etikettierung zu schulen, damit sie wissen, wie sie ihre Produkte mit allen für den Verbraucher wichtigen und gesetzlich vorgeschriebenen Informationen kennzeichnen müssen.
Die Korrektheit der Etiketten wird insbesondere von den luxemburgischenBehörden im Rahmen ihrer regelmäßigen Inspektionen überprüft.
Konkret sind alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind – einschließlich derjenigen, die von Gemeinschaftseinrichtungen (Restaurant, Kantine, Krankenhaus, ...) ausgegeben werden – korrekt zu etikettieren.

Zielpublikum

Lebensmittelhersteller und -vertreiber (vor allem von vorverpackten Lebensmitteln) sowie alle Personen, die sich für dieses Thema interessieren.

Inhalt

- EU-Verordnung 1169/2011
- Pflichtangaben für vorverpackte Lebensmittel
- Darstellung der Pflichtangaben

Pädagogik

Theoretische Präsentationen, praktische Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch.

Angaben

Keine Voraussetzungen erforderlich.