Die Gute-Hygiene-Praxis (HACCP) in der Gastronomie

Referenz: HYG003 Kategorien: LEBENSMITTELHYGIENE

SPRACHE(N):

FR DE LU

DAUER:

3 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

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

Jeder Arbeitnehmer des Gaststättengewerbes muss eine Schulung bezüglich der bewährten Hygienepraktiken absolviert haben (europäische Verordnung vom 29. April 2004).

Die Einhaltung dieser Pflicht wird insbesondere auch von den luxemburgischen Behörden bei ihren regelmäßigen Hygienekontrollen überprüft.

Konkret müssen Sie in der Lage sein, die Schulung Ihres Personals bezüglich der bewährten Hygienepraktiken nachzuweisen, zum Beispiel durch Vorlage der Schulungszertifikate Ihrer Arbeitnehmer.

INHALT

- Das Eigenkontrollsystem nach den Prinzipien des HACCP
- Die Kühlkette und Lebensmittelmikrobiologie
- Schädlingsbekämpfung
- Hygiene des Personals
- Bewährte Hygienepraktiken in der Küche

PÄDAGOGIK

Theoretische Ausführungen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

ANFORDERUNGEN

Keine besonderen Voraussetzungen

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise