

# Schulungszyklus zu Lebensmittelhygiene und -sicherheit

Referenz: HYG006

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR DE LU

DAUER:

12 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

## ZIELE

Mit dieser Schulung, die aus mehreren verschiedenen Modulen besteht, können die Teilnehmer vertiefte Kenntnisse zu Lebensmittelhygiene und -sicherheit in Bezug auf ihre Branche erwerben.

Jedes Modul ist auf die spezifischen Bedürfnisse des Betriebs angepasst, entsprechend den Vorgaben der Europäischen Verordnung vom 29. April 2004.

## INHALT

- **Modul 1:** Hygiene des Personals
- **Modul 2:** Die Kühlkette und Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie
- **Modul 3:** Wareneingang und Lagerung
- **Modul 4:** Bewährte Herstellungspraktiken in der Küche
- **Modul 5:** Reinigung, Desinfektion und Abfallentsorgung
- **Modul 6:** Angabe der Allergene

## PÄDAGOGIK

Theoretische Ausführungen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

## ANFORDERUNGEN

Keine besonderen Voraussetzungen

*Cette formation est disponible en formule intra-entreprise*