

Lebensmittelhygiene für Tankstellenmanager

Referenz: HYG007

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR DE LU

DAUER:

1 TAG(E)

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, für Tankstellenmanager.

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

ANFORDERUNGEN

Keine besonderen Voraussetzungen

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise