

Schulungsprogramm Hygieneconsulting für Lebensmittelverarbeitende Betriebe

Institut Dr. Ziemer
Hofer Str. 1
81737 München
Telefon 089 45 45 51 60
FAX 089 45 45 51 69
www.institut-ziemer.de
info@institut-ziemer.de





Überblick Hygieneschulungen

Hygiene spielt beim Umgang mit Lebensmitteln eine immense Bedeutung. Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre haben uns gezeigt, wie wichtig Hygienemaßnahmen zum Erhalt der Konsumentengesundheit sind. Für lebensmittelverarbeitende Betriebe wie z. B. die Gastronomie ist die Einhaltung geforderter Hygieneregeln existenziell. Es steht dabei nicht nur die Gesundheit von Mitarbeitern und Gästen auf dem Spiel, sondern auch das eigene Image. Ein Hygieneskandal kann ein Unternehmen schnell ruinieren.

Die erfolgreiche Etablierung und Durchführung geforderter Hygieneregeln hängt insbesondere von der eigenverantwortlichen Umsetzung durch die Mitarbeiter des jeweiligen Betriebs ab. Somit ist die eigenverantwortliche Umsetzung durch motivierte Mitarbeiter für Lebensmittelbetriebe eine existenzielle Voraussetzung.

In unseren Veranstaltungen erfahren Mitarbeiter worauf es ankommt und sind dadurch in der Lage, gesetzlich geforderte Hygieneregeln im Sinne des Betriebs sinnvoll und effektiv umsetzen.

Das Institut Dr. Ziemer bietet verschiedene Schulungen und Vorträge praxisnah im Bereich Hygiene an. Natürlich gehen wir bei der Planung der Schulung im Vorfeld dabei auch auf die individuellen Belange Ihres Betriebes ein. So können Sie ganz individuell und auf Ihren Betrieb passend, die richtigen Schulungen aussuchen.

Rufen Sie uns noch heute an, wir beraten Sie gerne.

Ihr Institut Dr. Ziemer



Hygienegrundlagen

Veranstaltung

In der Schulung werden die wichtigsten Hygieneaspekte der Lebensmittelsicherheit innerhalb von 7 Stunden vermittelt. Damit ist diese Grundlagenschulung eine ideale für Führungskräfte aus der Gastronomie, Hotellerie und dem Lebensmittelhandwerk.

Zielgruppe

- Küchenleiter und Stellvertreter
- Backstubenleiter
- Inhaber und Geschäftsführer von Gastronomischen Betrieben
- Franchisenehmer

Dauer

Ca. 7 h

Termin

Nach Vereinbarung

Inhalte

- Warum so strenge Hygieneregeln?
- Gesetze
- Gefahren in Lebensmittelbetrieben
 - Infektionsschutzgesetz
 - Krankheitsübertragung
 - Mikroorganismen
 - Bekämpfung
- Hygiene im Betrieb
 - Personal-Hygiene
 - Betriebshygiene
 - Schädlingsmonitoring
- Prozess-Hygiene
- HACCP
- Eigenkontrolle
- Beschwerde – Was tun?
- Wiederholungsbelehrung IfSG

Seminarort

In-house Seminar



HACCP-Schulung

Veranstaltung

Seit dem 01.01.2006 ist ein schriftlich dokumentiertes HACCP-Konzept für jeden lebensmittel-verarbeitenden Betrieb Pflicht. Die Erstellung eines HACCP-Konzepts erfordert neben der fachlichen Qualifikation, Kenntnisse zur Vorgehensweise und rechtlichen Anforderungen an die Mitarbeiter eines Unternehmens. Mithilfe dieser Schulung sollte es möglich sein, dass Mitarbeiter das Konzept in Eigenverantwortung im Betrieb anwenden. Es werden viele Praxisbeispiele besprochen.

Zielgruppe

- Küchenleiter
- Geschäftsführer
- Betriebsleiter
- Mitglieder HACCP-Team

Dauer

Ca. 7 h

Termin

Nach Vereinbarung

Inhalte

- Voraussetzung für eine des HACCP Konzepts
- Gesetzesanforderungen
- Vorgehensweise bei einer HACCP-Studie
- Gefahren
- Lenkungsmaßnahmen CCPs und Grenzwerte
- Monitoring
- Verifizierung und Dokumentation
- Leistungskontrolle
- Krisenmanagement

Gesetze

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer HACCP-Schulung.

Seminarort

In-House-Schulung



Schulung zur Personalhygiene

Veranstaltung

Das richtige Verhalten der Mitarbeiter im Zusammenhang mit persönlicher Hygiene ist für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb eine wichtige Voraussetzung für dessen Erfolg. Mitarbeiter müssen genaue Kenntnis über die Bestimmungen zur Personalhygiene haben, um die wichtigsten Regeln dauerhaft und sinnvoll umzusetzen.

Zielgruppe

- Service
- Küche
- Produktion

Dauer

Ca. 60 Min.

Termin

Nach Vereinbarung

Inhalte

- Hände
- Handdesinfektion
- Schmuck
- Kleidung
- Rauchen
- Arbeitsanweisungen
- Infektionsschutzgesetz
- Pflaster
- Krankheiten
- Krankheitsübertragungswege
- Tätigkeitsverbote
- Mitteilungspflicht

Seminarort

In-House-Schulung



Schulung zur betrieblichen Hygiene

Veranstaltung

Die erfolgreiche Etablierung eines Hygiene- und HACCP Plans hängt insbesondere von der eigenverantwortlichen Umsetzung durch die Mitarbeiter ab. Das ist für Lebensmittel verarbeitende Betriebe eine existenzielle Voraussetzung.

Mit dieser Veranstaltung erfahren Ihre Mitarbeiter worauf es ankommt und können künftig die geforderten Hygieneregeln im Sinne des Betriebs sinnvoll und effektiv umsetzen.

Zielgruppe

- Service
- Küche
- Produktion

Dauer

Ca. 60 Minuten

Termin

Nach Vereinbarung

Inhalte

- HACCP Vorschriften der EU
- EU_VO 852/2004
- Hygienepläne
- Verordnungen der Lebensmittelhygiene
- MHD / Verbrauchsdatum
- Lagerung von Lebensmitteln
- Rückverfolgbarkeit und Dokumentation
- Kontrollen
- Schädlinge und Schädlingskontrollen
- Reinigung und Desinfektion

Seminarort

In-House-Schulung



Hygienebeauftragter

Veranstaltung

Dem Hygiene-Beauftragten kommt im Betrieb eine zentrale Bedeutung zu. Er ist für das Einhalten der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Durch die effiziente Durchführung von Prozessen kann dadurch ein reibungsloser Arbeitsablauf im Betrieb sichergestellt werden. Diese wichtige Führungsaufgabe verlangt eine gründliche und Qualifizierung.

Die Schulung ist eine praxisorientierte Drei-Tages-Schulung für Inhaber und Führungskräfte von Lebensmittelbetrieben.

Zielgruppe

- Hygienebeauftragte
- Aktuelle oder zukünftige Hygiene-Beauftragte

Dauer

3 Tage

Termin

Nach Vereinbarung

Inhalte

- Lebensmittelhygiene
- Aufbauwissen
- Mikrobiologie
- Lebensmittelvergiftungen
Infektionsschutz
- Gefahrenerkennung im Betrieb
- Vermittlung von Personalhygiene
- Räumliche Hygieneanforderungen
- Schädlinge und Monitoring
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP und Lebensmittelrecht
- Krisenmanagement

Seminarort:

In-house-Seminar

FAX 089 45 45 51 69

Anmeldung zur Veranstaltung:

Kreuzen Sie hier einfach an, welche Schulung Sie buchen möchten.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hygienegrundlagen | HACCP-Schulung | Personalhygiene | Betriebliche Hygiene | Hygienebeauftragter |
| # 001 | # 002 | #003 | #004 | #005 |
| Anzahl Teilnehmer: | Anzahl Teilnehmer: | Anzahl Teilnehmer: | Anzahl Teilnehmer: | Anzahl Teilnehmer: |
| | | | | |

Eine Namensliste für die Meldung der Teilnehmer finden Sie bitte im Anhang.

Rechnungsadresse:

| | |
|------------------|--|
| Firma: | |
| Ansprechpartner: | |
| Anschrift: | |
| Telefon: | |
| FAX: | |
| E-Mail: | |

Ort, Datum

Unterschrift



FAX Nr. 089 45 45 51 69

Teilnehmerliste:

| Kurs Nr. | Vorname: | Nachname: | Funktion im Betrieb: |
|----------|----------|-----------|----------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |