

## Ausbildung Zertifikatslehrgang „Hygienebeauftragter“ -Gute Lebensmittelhygienepaxis anhand von HACCP Kriterien-

Ihr Ansprechpartner:	Stefan Hartsch
Datum:	Dezember 2015
Telefon:	05146/987402
Fax:	05146/987403
Mobil:	0174/4443958
Email:	info@dafufood.de

Seite 1/3

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Einladung zu der Fortbildung für Fachkräfte.  
Gerne stehe ich Ihnen zu Rückfragen jederzeit zur Verfügung.

### Hygienebeauftragte/r Lebensmittelhygiene HACCP

- 35 Stunden
- richtet sich an Leitungspersonal von Küchen, Hauswirtschaftsleitungen, Köche sowie Mitarbeiter/-innen, die mit der Etablierung und Überwachung von HACCP beauftragt sind
- Die Weiterbildung soll, neben der Vermittlung von Kenntnissen zur Etablierung und kontinuierlichen Überwachung eines HACCP-Konzepts, die Teilnehmer/-innen in die Lage versetzen, die eigenen Mitarbeiter/-innen jederzeit situationsbezogen instruieren zu können.
- Abschluss: Zertifikat der DAA Hannover, Fachbereich Gesundheit

**Termine: 4 Unterrichtstage a` 5 Unterrichtseinheiten (45 Minuten) zzgl. Pausen**  
**1 Unterrichtstag in Ihrer Einrichtung zum Thema „Hygienebegehung“**  
**1 Unterrichtstag Prüfung mit Präsentation einer Hygieneschulung**

- |                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| ❖ Schulungsbeginn jeweils | : 09.00 Uhr (Empfang ab 08.45 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils   | : ca. 13.15 Uhr                    |
| ❖ Veranstaltungsort       | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze   |

Themenübersicht:

- Einführung in HACCP
- Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
- Das Lebensmittelrecht der EU
- Personenbezogene Hygiene
- Betriebs- u. Warenbezogene Hygiene
- Rechtliche Grundlagen
- Allgemeine Gefahrenanalyse
- Eintragungswege mit Gefahrschwerpunkte
- Lebensmittelinfektion, -intoxikationen
- Begründete personalhygienische Maßnahmen
- Verschiedene Ansätze von HACCP-Konzepten (Produkt / Prozess)
- Betriebskonforme Erstellung eines Hygieneplans (incl. Produkt- und Umgebungshygiene)

**Sie erhalten ein Handout mit Schulungsunterlagen, Kopien/Vordrucke sowie Fotos der bearbeiteten Themen an der Flipchart.**

Menschen begeistern  **dafufood.de**  Leistungen optimieren



## Termine und Kosten

Folgende Termine sind als Vorschlag zu sehen, die ggf. mit den Teilnehmern\_innen noch abgesprochen werden können, um auf die betrieblichen Belange Rücksicht zu nehmen.

**22.03. + 23.03.2016**

**29.03. + 30.03.2016**

**Termin Hygienebegehung nach Absprache im Zeitraum vom 04.-15.04.2016**

**Abschluss/Prüfungstag 19.04.2016**

Die Kosten der Ausbildung betragen 1225,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Nutzen Sie zur Anmeldung bitte das beigefügte Anmeldeformular.

## Zusatzmodul aus „Train the Trainer“

### Präsentation und Moderation

Dieses zusätzliche Ausbildungsmodul befähigt Sie, Ihr Team zielführend zu unterweisen, verschiedene Lernmethoden anzuwenden und methodisch sowie didaktisch auf unterschiedliche Typen einzugehen.

Zeitansatz: 2 Unterrichtstage à 5 Unterrichtseinheiten (45 Minuten) zzgl. Pausen

Termine nach Absprache innerhalb des o.g. Zeitraumes

Die Kosten dieses Zusatzmoduls betragen 495,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Nutzen Sie zur Anmeldung bitte das beigefügte Anmeldeformular mit dem Vermerk „inklusive Zusatzmodul“.

Als Trainer und Coach arbeite ich in meinen Workshops mit Interventionstechniken aus den Kommunikationswissenschaften und ver helfe Ihnen so zu einem schnelleren Erlernen und einer nachhaltigen Verankerung des neuen Wissens.

Darüber hinaus gebe ich Hilfestellungen und Umsetzungslösungen für die tägliche, praktische Arbeit.



Menschen begeistern  dafufood.de  Leistungen optimieren



Anwort per email : info@dafufood.de  
per Fax : 05146/987403  
oder per Post an

Planung•Beratung•Training  
Stefan Hartsch  
Kämpfersweg 9 A  
29323 Wietze

## Seminaranmeldung

Seminarartikel: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

### Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.  
Die Seminargebühren sind 14 Tage vor Seminarbeginn fällig.

### Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung.

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

### Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): \_\_\_\_\_

Funktion/Abteilung : \_\_\_\_\_

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift / Stempel: \_\_\_\_\_

Vertretungsberechtigter des Unternehmens

Menschen begeistern  dafufood.de  Leistungen optimieren

