

Hygienebarometer - landesweite Einführung im Sommer/Herbst 2017



Sehr geehrte Damen und Herren,

mit dem Hygienebarometer erhalten Lebensmittelbetriebe eine qualifizierte Rückmeldung über die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen. Lebensmittelbetriebe entscheiden selbst, ob sie die Bescheinigung zum Hygienebarometer (Hygienebeurteilung) für Werbezwecke nutzen und in ihrem Betrieb aushängen und damit ihre Ergebnisse den Verbraucherinnen und Verbrauchern transparent machen.

Für die Hygienebeurteilung werden folgende drei Hauptmerkmale der Risikobeurteilung verwendet, da nur diese zu den vom Lebensmittelunternehmen beeinflussbaren Management- und Eigenkontrollmaßnahmen zählen:

Hauptmerkmal II

Verlässlichkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen

Hauptmerkmal III

Verlässlichkeit der Eigenkontrollen

Hauptmerkmal IV

Hygienemanagement

Machen Sie sich fit für das Hygienebarometer!

Küche/Hauswirtschaft – www.dafufood.de – Ihr Weiterbildner

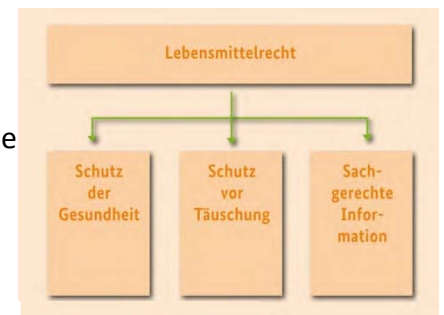
Beratungen, Workshops und Fortbildungen für Ihre Mitarbeitenden

- Planung, Beratung und Training zu allen Themen rund um die Küche
- Allergenmanagement, Hygiene- und HACCP Coachings, Audits
- Organisation und Prozesse im Fokus der Küche –

bedarfsgerechte Strukturen und Abläufe implementieren

Coaching & Training inklusive

www.mein-optimus.de & www.dafufood.de – Menschen begeistern!



Fortbildungsinhalte auf einen Blick

1. QM- Küche und Hauswirtschaft für Ihren Betrieb

❖ **Veranstaltungsort** : **Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze**

ZU JEDEM WORKSHOP ERHALTEN SIE EIN HANDOUT SOWIE EIN FOTOPROTOKOLL PER EMAIL
oder auch als Inhouse-Schulung – fordern Sie gerne ein individuelles Angebot an!

1. QM-Küche/Hauswirtschaft: Lebensmittelrecht- HACCP Eigenkontrollen-Hygienemanagement

- ✓ Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz
- ✓ Warum Hygiene wichtig ist – Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreichen
- ✓ Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo?
- ✓ HACCP - Dokumentationspflichten auf einen Blick - aktuelle Informationsplattformen im Internet
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- ✓ Vorstellung eines Hygiene-Audits
- ✓ Praktische Tipps für den Berufsalltag

Termin:

Montag, den 29.05.2017 von 13.30 – 17.30 Uhr

Kosten pro Teilnehmer: 169,00 € zuzüglich 19 % Mwst



Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 10 Tage vor dem jeweiligen Termin** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



Anwort per email : stefan.hartsch@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
oder per Post an

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

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

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 bei Anmeldung (bis zu 10 Tage vor Seminarbeginn) fällig.

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung (ca. 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn)

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

