

Lebensmittelhygiene Schulung der Mitarbeiter

„Dem Erfolg läuft man nicht nach, man geht auf ihn zu.“
Siegfried Wache

Lebensmittelbetriebe (Bäckereien, Mühlen etc.) sind verpflichtet, Ihre Mitarbeiter in **Hygienefragen** zu schulen.

Auszug aus der LMHV (Verordnung (EG) Nr.852/2004) KAPITEL XII

„Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass...

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
2. Die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden...“

Unsere Leistung – Ihr Nutzen:

- Hygieneschulungen in Gruppen (z. B. HACCP-Team, Produktion, Versand, Verkauf) über einen Tag verteilt ⇒ möglichst alle Mitarbeiter werden erfasst,
- Intensiv-Schulung des HACCP-Teams,
- Anschauliche Beamer-Präsentation mit viel praktischen Beispielen,
- Schulungsunterlagen für alle Teilnehmer,
- Dokumentation der Schulung in Form eines Schulungsnachweises sowie eine Teilnehmerbestätigung ⇒ für die Überwachungsbehörden,
- Dokumentation des Schulungserfolgs mit Hilfe eines schriftlichen Tests (am Ende der jeweiligen Schulung) ⇒ für die Personalakten.

Ihre Aufgaben:

- Einladung und Einteilung der Mitarbeiter in Gruppen, die geschult werden sollen
- Bereitstellen einer Schulungsraumes (Aufenthaltsraum, Besprechungsraum...).

Sprechen sie uns an, wenn Sie Ihre Mitarbeiter:

- intensiv in Fragen der Lebensmittelhygiene (LMHV),
- bezüglich Personalhygiene und zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

extern, umfassend und unabhängig schulen wollen!

Für weitergehende Fragen oder wenn Sie ein unverbindliches Beratungsangebot wünschen, stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung. Gerne können Sie uns auch eine Nachricht über das Kontaktformular (www.digeffa.net) senden.