

Beeinträchtigung

Gesundheit

Salmonellen

Feuchtigkeit

Hygiene

Standard

Temperatur

Lebensmittel

physikalisch

biologisch

Monitoring

Sicherheit

Mikroorganismen

checkliste  
messen

hygienisch

gefährlich

Anforderungen

HACCP

Pilze

Botulismus

System

Kontrolle  
Bakterien  
Prozess

Risiko

chemisch  
gesund

Lebensmittel

Webinar

**Themen**

- HACCP
- Hygiene am Arbeitsplatz
- praktische Umsetzung der Corona-Bestimmungen
- Belehrung gemäß IfSG

# HACCP im Bioladen

Sehen Sie der nächsten Lebensmittelkontrolle entspannt entgegen. Mit den Informationen aus diesem Seminar und der darauf aufbauenden Dokumentation sind Sie gut gerüstet und erfüllen die gesetzlichen Anforderungen. Praktische Tipps erleichtern die tägliche Umsetzung.

- gesetzliche Anforderungen nach der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung und HACCP
- Hygienevorschriften für den Verkauf / Corona
- Reinigung und Desinfektion
- Verhaltensregeln für Mitarbeiter\*innen
- Erkennen der kritischen Punkte im eigenen Laden
- Erstellung eines Hygienekonzepts
- Praktische Tipps für den Ladenalltag
- **Belehrung gem. IfSG** (inkl. Bescheinigung)

Datum: **Dienstag, 14. Juni 2022**

Zeit: **15:00 – 17:00 Uhr**

Ort: Webinar

Voraussetzung ist ein Internetzugang

Kosten: 35 Euro pro Person, jede weitere Person 15 Euro

Wer: Mitarbeiter\*innen im Bioladen

### Verbindliche Anmeldung

Mail: seminar@kornkraft.com

Fax: 04487- 921 200

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Teilnehmer\*innen & Mailadressen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Referent:

**Michael Schmitz**

Qualitätssicherung Kornkraft