

Anmeldung

(bitte per Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen gemäß www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -
Bildungszentrum der IHK Potsdam

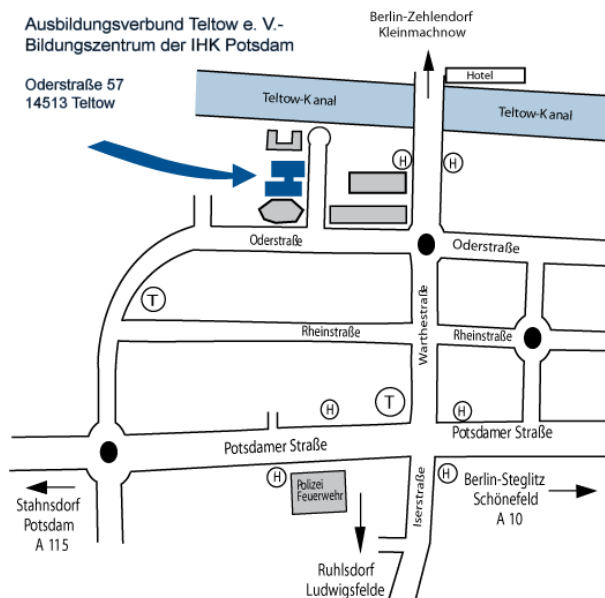
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: <http://www.avt-ev.de>

E-Mail: info@avt-ev.de



Trägerzulassung nach AZAV liegt vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Der Ausbildungsverbund Teltow e. V. –Bildungszentrum der IHK Potsdam erhält für die Durchführung seiner Bildungsmaßnahmen Anteilig Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfonds im Land Brandenburg



Spezialist/in für Hygienemanagement

Lebensmittelsicherheit
richtig umsetzen



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

Ausbildungsverbund Teltow e. V. – Bildungszentrum der IHK Potsdam

Anfahrtsskizze

Anmeldung zum Lehrgang

Informationen zum Lehrgang

Dauer

56 Unterrichtsstunden

Termin

Frühjahr 2017 / Herbst 2017

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e.V. –
Bildungszentrum der IHK Potsdam
Oderstraße 57
14513 Teltow

Unterrichtszeiten

Montag 17:20 – 20:30 Uhr (bb)
Montag – Freitag 08:00 – 15:05 Uhr

Entgelt

670,00 Euro, zzgl. Lehrgangsliteratur

Abschluss

IHK – Zertifikat

Fördermöglichkeiten

Bildungsprämie



Mit der Bildungsprämie wird die berufliche Weiterbildung von Seiten des Staates gefördert. Mehr Informationen dazu erhalten Sie unter www.wdb-brandenburg.de

Beratung zum Lehrgang

 03328 475162/91 Herr Timm
E-Mail: timmm@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:

 03328 475131/18 macht@avt-ev.de
 03328 475133/18 ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

 03328 475135 unterkunft@avt-ev.de

Der Aufbau eines Hygienemanagementsystems ist ein kontinuierlicher Prozess, dessen Umstellung viel Zeit erfordert. Ferner müssen die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult sein. Mit der Teilnahme an dem von Experten entwickelten Zertifikatslehrgang zum „Spezialisten für Hygienemanagement“ können diese Personen ihr Wissen über die HACCP-Grundsätze vertiefen und nachweisen.

Lehrgangsziel

Der „Spezialist für Hygienemanagement“ verfügt über detaillierte Fachkenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Prozess-, Personal- und Lagerhygiene, Lebensmittelrecht, Abfallmanagement, Reinigung und Desinfektion sowie HACCP.

Dieses praxisnahe Spezialistenwissen bringt er in sein Unternehmen ein und kommt des Weiteren seiner gesetzlichen Pflicht nach der VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 1 und 2 nach.

Zudem schont der „Spezialist für Hygienemanagement“ Ressourcen wegen seines verantwortungsbewussten Umgangs mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten und spart damit dem Unternehmen dadurch Kosten.

Zielgruppe

Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen zuständig sind z.B. Hygienebeauftragte in:

- Lebensmittelherstellung
- Gastronomie und Systemgastronomie
- Hotellerie und Catering
- Lebensmitteleinzelhandel
- Großküchen

Inhalt

Der Lehrgang umfasst elf Module und eine praxisbezogene Projektarbeit mit abschließender Präsentation.

Modul 1:

Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels

Modul 2:

Lebensmittelmikrobiologie

Modul 3:

Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung

Modul 4:

Lebensmittelrecht und Infektionsschutzgesetz

Modul 5:

Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung

Modul 6:

Betriebliche Eigenkontrollen

Modul 7:

Havarieplan, Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit

Modul 8:

Anforderungen an Lebensmittelkühlung und Lagerung

Modul 9:

Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen.

Modul 10:

Reinigung und Desinfektion

Modul 11:

HACCP – Gefahren und Risikoanalyse

Projektarbeit