



HACCP-Hygieneschulung

am 20.03.2023 in Singen

Montag, 20.03.2023
10 Uhr, 12 Uhr und 14 Uhr

Dauer ca. 1 Stunde im C&C Netzhammer Seminarraum Singen.

Nach EU-Recht müssen nach DIN 10514 alle Personen, die in ihrer betrieblichen Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen, mindestens einmal jährlich nach HACCP Richtlinien unterwiesen werden.

Pflicht-Schulungsinhalte sind Hygiene in der Küchenpraxis und Lebensmittelmikrobiologie. Die Teilnahme an der Schulung wird durch eine Teilnahmebestätigung dokumentiert.

Hierzu bietet unser Seminar eine sehr effiziente zeit- und kostensparende Lösung:

- Sie erhalten: Eine speziell auf die tägliche Arbeit in Küchen ausgerichtete Hygieneunterweisung.
- Eine leicht verständliche Vorführung, die Ihren Mitarbeitern Spaß machen wird.
- Die gesetzlich geforderten Schulungsinhalte Hygiene in der Küchenpraxis und Lebensmittelmikrobiologie.
- **Unterlagen und TEILNAHMEBESTÄTIGUNG zur Erfüllung Ihrer Sorgfaltspflicht gegenüber lebensmittelüberwachenden Organen.**

FÜR SIE ALS NETZHAMMER-KUNDE KOSTENLOS

Anmeldung ausfüllen

Abgeben, per E-Mail an info@netzhammer.de schicken oder per Fax an 07731 / 99 88 -19

Verbindliche Anmeldung HACCP-Seminar

Name: _____

Kundennummer: _____

Gasthaus: _____

Pers. Anzahl (max. 4 Pers.): _____

Bitte ankreuzen: Mo., 20.03.2023 10 Uhr 12 Uhr 14 Uhr