



HACCP-Hygieneschulung

am 06. & 07.11.2023 in Singen

Montag, 06.11.2023

10 Uhr und 14 Uhr

Dienstag, 07.11.2023

10 Uhr, 13 Uhr und 15 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden 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., 06.11.2023 10 Uhr 14 Uhr

Di., 07.11.2023 10 Uhr 13 Uhr 15 Uhr