



# 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 Lebensmittelkrobiologie. 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 Lebensmittelkrobiologie.
- **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](mailto: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