HACCP-Hygieneschulung

WALDSHUT:

Donnerstag, 05.12.2024 **10 Uhr und 14 Uhr**	**Freitag, 06.12.2024** **10 Uhr, 13 Uhr und 15 Uhr**

Dauer ca. 2 Stunden im C&C Netzhammer Seminarraum Waldshut.

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 waldshut@netzhammer.de schicken oder per Fax an 07751 / 89 643 -16

Verbindliche Anmeldung HACCP-Seminar

Gasthaus/Firma: _____ Kundennummer: _____

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

Name Teilnehmer: _____

_____

Bitte ankreuzen: Do., 05.12.2024 ☐ 10 Uhr ☐ 14 Uhr

Fr., 06.12.2024 ☐ 10 Uhr ☐ 13 Uhr ☐ 15 Uhr