



HACCP-Hygienschulung

am 12.10.2026 in Waldshut

Montag, 12.10.2026

10:00 Uhr

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

Unsere Schulung zur guten Hygienepraxis nach den Grundsätzen von HACCP dauert in der Regel 2 Stunden und hat folgende Inhalte:

1. Lebensmittel, - Küchen- und Personalhygiene, gesetzliche Grundlagen
2. Infektionsschutzgesetz, Hygiene und Reinigung von Schankanlagen lt. DIN 6650, Gläserpflege
3. Lebensmittelhygiene, Lagerhaltung, Infektionsschutzgesetz
4. Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung, Lagerhaltung
5. Physikalische, biologische und chemische Verunreinigung, Reinigungsplan
6. Infektionsschutzgesetz, Raum- und Anlagenhygiene, Entsorgungshygiene
7. Mikroorganismen, Lager- und Transporthygiene, Temperaturvorschriften

Nach der Schulung erhält jeder Teilnehmer ein entsprechendes Zertifikat.

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 am 12.10.2026 um 10:00 Uhr

Gasthaus/Firma: _____

Kundennummer: _____

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

Name Teilnehmer: _____

(Bitte leserlich schreiben!)
