

Kurs-Titel:

Lebensmittelhygiene: Das HACCP-Konzept einführen und erstellen



Kurzbeschreibung:

Mitarbeiter/-innen in Gastronomie und

Lebensmittelproduktionsbereichen (Service, Küchen, Lebensmittelbe- und -verarbeitung) müssen regelmäßig geschult und mit dem HACCP-

Konzept des Betriebes vertraut gemacht werden. Der Arbeitgeber / Unternehmer muss regelmäßig den Nachweis einer geeigneten Unterweisung erbringen.

Hierfür muss er selbst entsprechende Kenntnisse erworben haben und diese ständig aktualisieren (Zertifizierungskriterium).

Im Fokus des Kurses stehen der Praxisbezug und die Anwendbarkeit im Unternehmen.

Diese Schulung erfolgt auf der Grundlage der DIN 10514.

Bildungsziel und ggf. Abschluss:

Erste Bausteine zur eigenständigen Erstellung eines HACCP-Konzeptes für das Unternehmen erstellen.

Nachweis der Teilnahme mit Bescheinigung für die Gesundheitsaufsicht / Lebensmittelkontrolle.

Nachweis der Weiterbildung für Führungsverantwortliche, wie in fachspezifischen Zertifizierungen gefordert.

Inhalte:

- Die Struktur des HACCP-Konzeptes (Hazard-Analysis of Critical Control Points - Gefährdungsanalyse kritischer Lenkungspunkte)
- Notwendige Vorbedingungen auf der Grundlage der EU-Verordnungen
- Praktische Einführung im Betrieb
- Herausforderungen in der Umsetzung: Personalschulung, Probenahme, Dokumentation
- Verantwortungsbereiche delegieren: Hygienebeauftragte, Organigramm etc.
- Optionen der Lebensmittelkontrolle: Wohin geht die Entwicklung?
- Perspektiven mit Blick auf sonstige Fremdbewertung (EU-Zulassung, Audit bzw. Zertifizierung)..

Teilnehmer:

Inhaber, Geschäftsführer, weitere Mitarbeiter/-innen und Führungskräfte, Gründer/ -innen, Hygienebeauftragte aus den Branchen Gastronomie (hier: Restaurants, Cafés, Bistroküchen, Hotel Garni, Pensionen mit Speiseausgabe, Cateringservice, Mensabetriebe, Großküchen), Handel (hier: Lebensmittel-Einzel- / -Großhandel, Lebensmittellager- und -transportbetriebe) und Produktion (hier: Lebensmittelhandwerk wie Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Lebensmittelindustrie).

Methoden:

Fachtexte lesen, Vortrag mit Präsentation, Diskussion, Teamarbeit, Betriebserkundung bzw. eigene Praxisbeispiele begutachten und auswerten, HACCP-Unterlagen erstellen (Dazu Rechner und Datenstick mitbringen).

Ort:

Kann als Inhouse-Seminar durchgeführt werden, sonst in 31091 Coppingrave

Zeit:

Nach Vereinbarung. Dauer ca. 6 Stunden.