

Kursangebote Fa. Glaß, Am Bahnhof 8 in 31091 Alfeld / Leine, Tel.: 05181/ 80 70 929,
Ansprechpartnerin: Meike Glaß (m.glass@peter-glass.de)



Aktueller Themenkatalog für Kurse und Seminare (Bausteine):

Theorie der Hygiene

Normen:

1. Überblick über die direkten und angrenzenden Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
2. DIN-Normen in der Lebensmittelhygiene
3. Hygieneaspekte im Arbeitsvertrag / Werksvertrag formulieren

Allgemeine Informationen:

4. DVG – Liste der Desinfektionsmittel
5. Detektierbare Fremdkörper
6. Zugelassene Wirkstoffe und Verfahren der Schädlingsbekämpfung im Rahmen der Hygiene
7. Monitoring und Dokumentation nach DIN 10523

Grundlagen:

8. Einführung in Grundsätze des Hygienemanagements als Basis für Audit und Zertifizierung (spezieller Zuschnitt für Landwirtschaft, Molkereiwesen, Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelgroß- und –einzelhandel, Lebensmittelbedarfsgegenständeherstellung, Lebensmittelproduktion, Gastronomie, Hotellerie)
9. Hygiene: Ist- und Soll-Zustandsermittlung

Hygienekonzepte:

10. Hygienekonzepte erstellen für Sicherheitsbeauftragte, Salesmanager, Hygienebeauftragte (Lebensmittelbedarfsgegenstände-Hersteller)
11. Hygienekonzepte erstellen für Hygienebeauftragte (Lebensmittelproduktion, -be- und -verarbeitung)
12. Hygienekonzepte im Lebensmittel-Handel (spezieller Zuschnitt für Marktbeschicker, „Tante-Emma“-Läden, Supermärkte, Discounter, Lebensmittellager, Lebensmitteltransport)
13. IFS und IFS logistic – Definition und Einführung (Lebensmitteleinzelhandel und Lebensmitteltransportunternehmen, die eu-weit und international agieren)
14. HACCP – Definition und Risikostufen
15. HACCP – Einführung in Grundsätze des Hygienemanagement
16. HACCP-Konzept erstellen
17. Dokumentation nach HACCP: Arten, Bereiche und Umfang
18. HACCP und Schädlingsbekämpfung

Kursangebote Fa. Glaß, Am Bahnhof 8 in 31091 Alfeld / Leine, Tel.: 05181/ 80 70 929,
Ansprechpartnerin: Meike Glaß (m.glass@peter-glass.de)

Aktueller Themenkatalog für Kurse und Seminare (Bausteine):

Personalschulungen:

19. Personalhygiene
20. Richtige Handhygiene
21. Hand- und Hautschutz
22. Flächendesinfektion
23. Raumreinigung
24. Raumdesinfektion
25. Maschinen- und Materialreinigung
26. Lebensmittelhygiene
27. Grundlagen der Mikrobiologie
28. Grundlagen der Lebensmittelhygiene
29. Hygiene-Rechtliche Rahmenbedingungen am Arbeitsplatz
30. Arbeitskleidung
31. IfSG für Heime, KiTa, Schulen (nicht Küchen- oder Service-Personal)
32. IfSG für Küchen-, LM-Produktions- und Service-Personal (Restaurant)
33. Weiterbildung zum / zur Hygienebeauftragten
34. Neu: Train the Trainer: Umsetzung von Hygieneschulungen im Betrieb nach DIN 10514



Kursangebote Fa. Glaß, Am Bahnhof 8 in 31091 Alfeld / Leine, Tel.: 05181/ 80 70 929,
Ansprechpartnerin: Meike Glaß (m.glass@peter-glass.de)



Aktueller Themenkatalog für Kurse und Seminare (Bausteine):

Gute Hygienepraxis:

35. Praktische Umsetzung der Hygiene: Wer und wie?
36. Der Handwaschplatz
37. Betriebsbegehung unter Hygieneaspekten: Worauf sollten Sie achten?
38. Bau-, Raumplanung und Arbeitsplatzgestaltung nach Hygienekriterien
39. Problemfall Hygiene – Sofortmaßnahmen zur Verbesserung
40. Hygiene – Prüfauftrag und –katalog der Behörden
41. Schädlinge auf der Speisekarte
42. Schädlingsbekämpfung – Worauf sollten Sie achten?
43. Reinigungspläne erstellen, anpassen und umsetzen
44. Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in der Praxis (Herstellerinformationen)
45. Gefahren im Sinne der EU-Vo 852:2004 f
46. Abfallkonzept als Baustein der Hygiene
47. Mangelnde Hygiene bei Mitarbeitern – was tun?
48. Fremdstoffe und Fremdkörper im Lebensmittel
49. Kauf und Installation von Produktionsgeräten: Worauf ist zu achten?
50. Hygiene im Service (Hotel- und Restaurantfachkräfte, angeleitete Servicekräfte)
51. Hauswirtschaftliche Belange in der Hygiene (Hausdame / Hauswirtschaftsleitung)

Dieser Katalog wird ständig ergänzt und den betrieblichen Besonderheiten, veränderten Standards etc. angepasst.

Kursangebote Fa. Glaß, Am Bahnhof 8 in 31091 Alfeld / Leine, Tel.: 05181/ 80 70 929,
 Ansprechpartnerin: Meike Glaß (m.glass@peter-glass.de)



Das Kursblatt (= Kursausschreibung) informiert über

Kursthema				Kurs-Nr.	(Nr./KW./Jahr)
Fachrichtung				Referent(en)	
Adressaten				Teilnehmerzahl:	
Termin, Zeit		Ort		Kosten	
Ziel(e)				Zertifikat	ja / nein
Medien		Methoden		Material	
Inhalte					
Prüfung				Dokumentation	
Feedback		Mängel		Verbesserung	
Kursabrechnung		Über		An	

Alle Themen können einzeln oder in abgestimmten Themenblöcken angeboten werden, bei In-House-Veranstaltungen ganz nach Kundenwunsch.

Preise und Konditionen nennen wir auf Anfrage gern.

Alfeld, 21. April 2007