

Sachkundevorbereitung Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene

Ziele

Zielgruppen

Alle Betriebe, die dem Fleischerhandwerk zugehören, sowie Teiltätigkeiten wahrnehmen. Hierzu zählen Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel, Prüfen und Herrichten und unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefiertechnik haltbar machen und lagern.

Ansprechpartner/in Handwerkskammer Halle
(Saale)
0345 2999-0
info@hwkhalle.de

Kursinhalte

Allgemein

- Verantwortung des Lebensmittel- Unternehmens
- Überblick wichtiger Gesetze
 - Lebensmittel- Basisverordnung (Verordnung (EG) 178/2002)
 - Lebensmittel- Hygieneverordnung (LMHV)
 - Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Mikrobiologische Gefahren für Lebensmittel

- relevante Erreger
- Zoonosen
- Praxisrelevante Beispiele

Physikalische Gefahren für Lebensmittel

- Fremdkörper (Metall, Holz, Glas usw.)
- Allergene
- chemische Gefährdungen

Die Gefahren ausschalten

- Konservierungsverfahren
- Kühlkettenmanagement
- Präventionsprogramme (Basishygiene, HACCP)

Kennzeichnung und Etiketten

- Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV)
- Pflichtangaben auf Lebensmitteletiketten
- Nährwerte
- Verkehrsfähigkeit

Anmeldung & Beratung

Handwerkskammer Halle (Saale)

Gräfestraße 24
06110 Halle (Saale)
Telefon 0345 2999-0
info@hwkhalle.de

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.