

HACCP in der Gastronomie

Die erfolgreiche Umsetzung eines HACCP-Konzeptes im Betrieb

Nutzen

Das Seminar "HACCP in der Gastronomie mit Teilnahmebestätigung" versetzt Sie in die Lage, in Ihrem Gastronomiebetrieb ein HACCP-Konzept einzuführen. Es verschafft Ihnen das Wissen und die Sicherheit, Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, zu betrachten, Risiken abzuschätzen und Ihren Gästen und Kunden unbedenkliche Lebensmittel zu gewährleisten. Diese Gewährleistung der Verbrauchergesundheit ist für den Erfolg Ihres Betriebes essentiell. Die Zusatzausbildung HACCP gibt Ihnen Sicherheit und Professionalität in der Gastronomie, im Catering oder Handel. Auch Ihre Kunden wissen diese zusätzliche Qualifikation zu schätzen.

Zielgruppe

Dieses Seminar richtet sich an verantwortliche Mitarbeiter aus Gastronomiebetrieben, Gemeinschaftsverpflegungs- und Cateringeinrichtungen und Feinkostmitarbeitern, die über fundierte Kenntnisse der Lebensmittelhygiene verfügen müssen.

Veranstaltungsinhalt im Überblick

In dieser Fortbildung erlernen Sie das Know-how, ein HACCP-Konzept professionell in Ihrem Betrieb einzuführen und somit alle Faktoren, welche die Lebensmittelreinheit beeinträchtigen können, zu erkennen und bei Risiken entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Folgende Lerninhalte erwarten Sie:

- Hintergrundwissen und Gefahrenanalyse
- Identifikation der für Lebensmittel kritischen Kontrollpunkte
- kritischen Kontrollpunkten und entsprechende Überwachungsverfahren
- Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen
- Dokumentation der Maßnahmen
- Unterrichtung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Veranstalter

IHK Akademie für München und Oberbayern gGmbH

Termin

Datum

26.09.2019

Ort

München

freie Plätze

Plätze frei

Dauer

ca. 8 Unterrichtsstunden

Termininformationen

von 9.00 bis 16.15 Uhr

Preisinformationen

inkl. Material

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

25.09.2019

Organisatorische Hinweise

Veranstaltungsort: IHK Akademie München

Veranstaltungskurzzeichen

HACCP-019-04

Preis

335,00 €

Veranstaltungsinhalt im Detail

Unsere geschulten Trainer vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen, um in Ihrem Betrieb mit dem Prinzip der Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkte professionell umzugehen. Sie erfahren, welchen konkreten Vorteil ein HACCP-Konzept für Ihren Betrieb hat. Außerdem lernen Sie unter anderem die Gefahrenanalyse und die Vermeidung potentieller Risiken in der Lebensmittelproduktion als ein Managementinstrument kennen. Es erwarten Sie folgende Themen:

- Entstehung des HACCP-Konzeptes
- Rechtlicher Hintergrund
- Ablauf einer HACCP-Studie
- Unterrichtung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Biologische, chemische und physikalische Risiken
- Rohwaren-, Personal- und Produktionshygiene als Voraussetzung für HACCP-Konzepte
- Kritische Kontrollpunkte in Gastronomiebetrieben
- Lenkung kritischer Kontrollpunkte
- Erstellen von Dokumenten und Formularen

Downloads + Links

weitere Informationen

[Vorwärt-Punkte-System](#)

Gesamtsumme

335,00 €

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München

Kontakt und Ansprechpartner



Studienmanagerin

Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de