

SEMINAR (PRÄSENZ)

Lebensmittelhygieneschulung gemäß § 4 LMHV

Nutzen

Am 15. August 2007 ist in Deutschland die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in Kraft getreten. § 4 dieser Verordnung fordert, dass alle Mitarbeiter ohne entsprechende Berufsausbildung, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, in Fragen der Lebensmittelhygiene umfangreich geschult werden müssen.

Die IHK Akademie München und Oberbayern hat ein praxisnahes Schulungskonzept entwickelt, mit dem die Betriebe die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen ohne einschlägige Berufsausbildung, die im Bereich der Herstellung oder des Verkaufs von leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, sowie Gastronomen, System- und Großverpfleger, Lebensmittelhersteller- und Inverkehrbringer ohne einschlägige Berufsausbildung.

Veranstaltungsinhalt im Überblick

Die Inhalte dieser Schulung reichen von der Unterweisung in Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, das Infektionsschutzgesetz bis hin zum betrieblichen Eigenkontrollsystem. Hinweis: Die Schulungen finden jeweils von 9:00 - 13.30 Uhr statt.

Veranstalter

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

Termin

Termindetails

Fr.

Datum

11.10.2024

Ort

München

Dauer

ca. 4 Unterrichtsstunden

Termininformationen

Unterricht von 09.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

10.10.2024

Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München

Gesamtsumme

135,00 €

Preisinformationen

inkl. Schulungsmaterial

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanager



Dominik Wagner

+49 89 5116 5753

Wagner@ihk-akademie-muenchen.de