



## BAV AKADEMIE Offenburg

### Seminar: Hygiene und HACCP einfach umsetzen!

Qualifizieren Sie 2018 Ihre Mitarbeiter in Sachen „Hygiene und HACCP“ bei der BAV Akademie in Kooperation mit der Meiko Academy in Offenburg



#### Inhalte und Lernziele des Seminars

Die Teilnehmer erhalten einen Überblick und praktische Informationen, um das Thema Lebensmittelhygiene und HACCP besser zu verstehen. Mit diesen Kenntnissen sowie praktischen Vorlagen bzw. Arbeitsblättern werden sie befähigt im eigenen Betrieb Hygienepläne zu erstellen oder ein praxisorientiertes Hygiene – und HACCP-Konzept einzuführen.

Dieses Seminar richtet sich an verantwortliche Mitarbeiter aus Lebensmittelbetrieben, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Die Inhalte des Seminars sind wichtig für z. B. Bereichs-, Produktions- und Küchenleiter bzw. deren Stellvertreter oder Hygiene- und HACCP-Beauftragte.

#### Seminarinhalte

- Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Neuheiten – Normen und Gesetze
- Gefahren bei der Lebensmittelherstellung
- Personal- und Betriebshygiene
- Hygiene im Spülbetrieb
- Aufbau eines „praxisorientierten“ HACCP-Konzeptes
- Tipps zur Umsetzung von HACCP in die betriebliche Praxis
- praktische Beispiele

#### Seminargebühr

295,00 € zzgl. MwSt. inkl. Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat und Verpflegung

#### Termin

14.03.2018 von 9:30 Uhr bis 16:00 Uhr

#### Ort

BAV Institut GmbH  
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25  
77656 Offenburg

#### Anmeldung

Bitte füllen Sie das **Formular auf der Rückseite** aus und senden uns per Fax an +49 (0)781-96 94 7-20 oder per Mail an [karin.heinrich@bav-institut.de](mailto:karin.heinrich@bav-institut.de) zu.

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Teilnehmer begrenzt.



## BAV AKADEMIE Offenburg

Seminar: Hygiene und HACCP einfach umsetzen!



### Anmeldung

Bitte per Fax an +49 (0)781-96 94 7-20 oder per Mail an [karin.heinrich@bav-institut.de](mailto:karin.heinrich@bav-institut.de)

Hiermit melde ich mich verbindlich an / Hiermit melden wir verbindlich zum Seminar „Hygiene und HACCP einfach umsetzen!“ am 14.03.2018 an.

Name (Teilnehmer): \_\_\_\_\_

Vorname (Teilnehmer): \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Unterschrift/Stempel: \_\_\_\_\_