

Wissen, was Sie weiterbringt.

Seminar-Nr. 16-18 **Workshop: HACCP in Gemeinschaftsküchen**
Halten Sie Ihr HACCP-Wissen auf dem aktuellen Stand!

Ziel Bei Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung von Lebensmitteln gibt es zahlreiche Einflüsse auf Lebensmittel, die eine Erkrankung des Menschen nach erfolgtem Verzehr zur Folge haben können. Gemeinschaftsküchen unterliegen einer permanenten Dynamik, da sich gesetzliche, behördliche und berufsgenossenschaftliche Anforderungen ändern oder neu hinzukommen. Bei der Fülle an Anforderungen ist es schwierig, den Überblick zu bewahren. Der tägliche Zeitdruck macht ein regelmäßiges Recherchieren schier unmöglich, dennoch wird die Umsetzung der aktuellen Anforderungen von Kontrollbehörden (Gesundheitsämtern, Regierungspräsidien, Gewerbeaufsichtsämtern) geprüft. Das Seminar aktualisiert Ihr bestehendes HACCP-Know-how, informiert Sie über Änderungen und Neuerungen und gibt Ihnen praktische Anleitung, wie Sie mit den Anforderungen umgehen.

Inhalt

- Aktuelle gesetzliche, behördliche und berufsgenossenschaftliche Anforderungen rund um das Thema HACCP (z. B. neue Gefahrstoffverordnung, ArbMedVV, DGUV V2)
- Aktuelles europäisches Hygienerecht EU VO 178/2002, 852/2004, 853/2004
- Integration des HACCP in bestehende Managementsysteme (ISO 9001, ISO 22000, International Food Standard)
- Aktuelle Erkenntnisse aus der Begehungspraxis von Kontrollbehörden (Gesundheitsämter, Regierungspräsidien, Gewerbeaufsichtsämter)
- Umsetzungs- und Wirksamkeitskontrollen Ihres bestehenden HACCP-Konzepts
- Aktualisierung der bestehenden HACCP-Dokumentation

Zielgruppe interessierter Personenkreis, Küchenfachpersonal

Abschluss TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung Bitte unter Seminar-Nr. "16-18" oder Kurztitel "HACCP"

Weitere Termine | Orte finden Sie im Internet unter www.tuev-seminare.de
Dort **Suchen & Buchen** anklicken und Seminar-Nr. 16-18 eingeben.



ANMELDUNG

TÜV Saarland Bildung + Consulting GmbH, Standort Südwest
Am TÜV 1, 66280 Sulzbach
Telefon: 0 68 97 / 5 06 - 5 06, Telefax: 0 68 97 / 5 06 - 2 15
E-Mail: info@tuev-seminare.de

Angebot-Nr.:

Seminar-Nr.	Termin	Seminar-Ort

ANSCHRIFT

Firma:
Anschrift:
PLZ / Ort:
Branche: Betriebsgröße:
Homepage:

ANSPRECHPARTNER (Falls Abweichend Von Teilnehmer/innen)

Nachname: Vorname:
Abteilung: Funktion:
Telefon: Telefax:
E-Mail:

RECHNUNGSANSCHRIFT (Falls Abweichend Von Teilnehmer/innen)

Firma: Abteilung:
Anschrift:
PLZ / Ort:

TEILNEHMER(INNEN)

Anrede	Nachname	Vorname	Telefon	E-Mail

Um Ihnen passgenaue Informationen zur Verfügung stellen zu können, wählen Sie hier die für Sie interessanten Themengebiete aus:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Anlagentechnik / Instandhaltung | <input type="checkbox"/> Lager / Logistik / Einkauf |
| <input type="checkbox"/> Arbeitssicherheit | <input type="checkbox"/> Management / Führung |
| <input type="checkbox"/> Brandschutz | <input type="checkbox"/> Maschinen |
| <input type="checkbox"/> Datenschutz / Informationssicherheit | <input type="checkbox"/> Qualitätsmanagement |
| <input type="checkbox"/> Elektrotechnik | <input type="checkbox"/> Umweltschutz |
| <input type="checkbox"/> Energiemanagement | <input type="checkbox"/> Kundenzeitschrift "VEFK Aktuell" für verantwortliche Elektrofachkräfte (2 x pro Jahr) |
| <input type="checkbox"/> Explosionsschutz | <input type="checkbox"/> Kundenzeitschrift "VTFK Aktuell" für technische Führungskräfte (2 x pro Jahr) |
| <input type="checkbox"/> Gebäudetechnik | |
| <input type="checkbox"/> Hygiene | |

Bitte senden Sie mir regelmäßig Informationen zu: per E-Mail per Post

.....
Datum / Ort

.....
Unterschrift

Es gelten die zum Anmeldezeitpunkt aktuellen Seminarpreise! Diese finden Sie auch unter www.tuev-seminare.de.

Der Verwendung Ihrer E-Mail-Adresse für Werbezwecke können Sie jederzeit widersprechen. Eine einfache Mitteilung an info@tuev-seminare.de genügt. Alle Angaben werden ausschließlich für interne Zwecke verwendet!