

Kursinhalt

Kurs-Nr. 2.3.04

Schulung zur Lebensmittelhygiene nach VO (EG) 852/2004 [Modul 3]

Kursleiter: Roland Prinz

Kurskonzept „Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz - Die Komplettlösung für Kindertageseinrichtungen“

Kita-Campus hat zusammen mit Roland Prinz, einem anerkannten Experten in Sachen „Lebensmittelhygiene“ und „Infektionsschutz“ ein Schulungskonzept entwickelt, das alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Einen Überblick über gesetzlichen Anforderungen (Schulungen, Belehrungen, HACCP-Konzept) und die entsprechenden Angebote von Kita-Campus finden Sie in unserem Kurskatalog.

Besonders erwähnenswert ist, dass alle Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (z.B. Kita, erlaubnispflichtige Tagespflege) mit leicht verderblichen Lebensmitteln zu tun haben, alle in dem Dokument genannten Schulungen/Belehrungen (regelmäßig) absolvieren müssen.

[Modul 3]

Personalhygiene
Betriebshygiene

Gegenstand des 3. Moduls sind die Personal- und Betriebshygiene.

Wenn Sie die Multiple-Choice-Fragen am Ende zu mehr als 50 Prozent richtig beantworten, erhalten Sie ein voll gültiges Teilnahmezertifikat.

Hinweise

Nach DIN 10514 wird Teilnahme an der Schulung zur Lebensmittelhygiene nach VO (EG) 852/2004 **jährlich** empfohlen. Sie soll auf den Arbeitsplatz bezogen sein und den individuellen Schulungsbedarf berücksichtigen. Der Arbeitgeber hat für den Mitarbeiter einen entsprechenden Schulungsplan zu erstellen. Wählen Sie aus unseren 5 Modulen jeweils das Passende für Ihre Mitarbeiter aus.

Die durchschnittliche Lernzeit/Bearbeitungszeit beträgt ca. 1:35 Std. (2,1 UE)