

Anmeldung zur Hygiene-Schulung

Sie finden uns im Hygienepark der SÜFFA, Halle 8



Die Anforderungen an Betriebe im Lebensmittelbereich sind in den letzten Jahren stetig gestiegen. Ein funktionierendes Hygienemanagement im Umgang mit Nahrungsmitteln ist daher unverzichtbar. Gemeinsam mit dem Partner Hygiene-Netzwerk bietet die SÜFFA 2011 ein tägliches Schulungs- und Informationsprogramm an. Gegen eine Teilnahmegebühr von 15,00 Euro pro Tag können Sie an allen Schulungen Ihres Besuchstags teilnehmen.

Sonntag, 02.10.2011

- | | | |
|--------------------------|-------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 10.00 - 10.45 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |
| <input type="checkbox"/> | 11.00 - 11.30 Uhr | Schädlingsmonitoring/-bekämpfung in Eigenregie
oder durch einen Dienstleister? |
| <input type="checkbox"/> | 11.30 - 12.00 Uhr | Mikrobiologische Eigenkontrollen in der Metzgerei |
| <input type="checkbox"/> | 14.00 - 14.45 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |
| <input type="checkbox"/> | 15.00 - 15.30 Uhr | Messer/Schneidebretter mit Farbcodierung (HACCP) |
| <input type="checkbox"/> | 15.30 - 16.00 Uhr | Optimale Handhabung von Frittieröl - optimales frittieren |

Montag, 03.10.2011

- | | | |
|--------------------------|-------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 10.00 - 10.45 Uhr | Hygieneampel - Welche Auswirkungen hat dies
für Ihren Betrieb? |
| <input type="checkbox"/> | 11.00 - 11.45 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |
| <input type="checkbox"/> | 14.00 - 14.30 Uhr | Die Messtechnik und ihre Tücken |
| <input type="checkbox"/> | 14.30 - 15.00 Uhr | Mikrobiologische Eigenkontrollen in der Metzgerei |
| <input type="checkbox"/> | 15.15 - 16.00 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |

Dienstag, 04.10.2011

- | | | |
|--------------------------|-------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 10.00 - 10.45 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |
| <input type="checkbox"/> | 11.00 - 11.30 Uhr | Fliegen, die unterschätzte Gefahr |
| <input type="checkbox"/> | 11.30 - 12.00 Uhr | Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben |
| <input type="checkbox"/> | 14.00 - 14.45 Uhr | Hygieneschulung/Belehrung Infektionsschutzgesetz |
| <input type="checkbox"/> | 15.00 - 15.30 Uhr | Händehygiene - hygienische Händetrocknung |
| <input type="checkbox"/> | 15.30 - 16.00 Uhr | Temperaturmessung im Lebensmittelbereich |

