

Frau

Claudia Wieske

hat die Ausbildung

ALEGRIA-zertifizierter HACCP-Manager

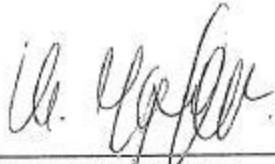
erfolgreich bestanden.

Inhalte der zweitägigen Ausbildung:

- ✓ Rechtliche Vorgaben
- ✓ Grundlagen der Reinigungschemie
- ✓ Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- ✓ Basishygiene für Personal, Produkt und Produktion
- ✓ Professionelle Mitarbeiterschulung gemäß DIN 10514 und IfSG
- ✓ Lebensmittelverpackungen und Kennzeichnungspflichten
- ✓ Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich
- ✓ Basiswissen: Maschinen- und Gerätekunde
- ✓ Erstellung eines HACCP-Konzeptes
- ✓ EU-Zulassungen



Hamburg, 15./16. Oktober 2019


B.Sc. Katharina Margreiter